

VINOS DE ESPAÑA



92126

JOAQUÍN BELDA



VINOS DE ESPAÑA

Prólogo de FEDERICO GARCIA SANCHIZ



CLAP

COMPAÑÍA IBERO-AMERICANA DE PUBLICACIONES (S. A.)

MADRID

BUENOS AIRES

PUERTA DEL SOL, NÚM. 15



CALLE DE FLORIDA, NÚM. 251

1929

Es propiedad del autor.
Reservados todos los derechos de reproducción, traducción y adaptación.
Copyright by JOAQUIN BELDA. — 1929. — Primera edición.

DEDICATORIA

*Este libro debiera ir dedicado a
muchas personas; entre ellas elijo
dos:*

a

MIGUEL TORRES ROLDAN

y a mi hermano

JOSE BELDA

EL AUTOR

PRÓLOGO

De algún tiempo a esta parte han dado nuestros escritores en tratar del arte de la cocina, y no en el tono de la sobremesa, es decir, como sibaritas que celebran su voluptuosidad, sino en calidad de técnicos, incluso facilitando recetas y fórmulas con la exactitud de un "cordon bleu".

No es que no existiesen en España plumas que se dedicaran a ensalzar el ave a que habían pertenecido, y que fuese desconocida entre nosotros la literatura de la glotonería. Si la picaresca divulgó por la tierra el hambre castellana, el "Quijote", sólo con las bodas de Camacho, ya acreditó toda nuestra literaria producción de no indiferente al placer de la mesa. Otros ejemplos podrían aducirse, desde "la cena" de Baltasar del Alcázar hasta el consejo de un novelista contemporáneo, quien alaba la mortadela porque "es elegante". En Pérez Galdós está todo, y, por consiguiente, no faltan referencias culinarias en su obra, y sobre todo en el oportuno "Episodio" se describen los platos genuinos, y no resultan más sabrosos en la realidad. Por lo que toca a doctores del fogón, o sea al arte de guisar, a un lado los volúmenes de autor conocido, jalange presidida por los avisos del marqués de Villena para bien trinchar, y es lógico que los utensilios cortantes y dignos de la panoplia antecedan al cucharón y la mano de almirez; a un lado, repito, la librería catalogada, ahí están los formularios encontrados

en los más antiguos conventos, labor de ingenios, como antaño se llamaba a los literatos, pues, según nadie ignora, durante siglos iba a encerrarse a los monasterios la flor y nata de la intelectualidad ibérica. No quiero seguir recalentando mi erudición en la materia, y baste lo dicho para que no se considere desposeído de antecedentes el meritisimo esfuerzo de un Dionisio Pérez, pongo a este maestro por cultivador insigne de la didáctica cocinera.

Pero es curioso que en el actual renacimiento de la mesa española no se hable del vino, de los vinos. Quizás ello se debe a que su fama no padeció eclipse; popularidad de la que se desprende, como de todas las popularidades, el lugar común. Del jerez, de la manzanilla, del carriñena, del Málaga, del valdepeñas se hacen elogios en el tono del llamado género chica en el teatro. Sobre todo el primero de los vinos nombrados inevitablemente acompaña a la belleza de la mujer y la del sol nacionales en el chin chin irreflexivo o tendencioso. En suma: se habla de los más exquisitos caldos como si no se bebiesen.

Y a fe que no faltan antecedentes literarios; en esto sí que no faltan. Allá en los albores de las letras castellanas, Berceo no aspira, en premio a sus versos, más que a un "vaso de bon vino". De entonces acá, muchísimos de nuestros poetas, novelistas y dramaturgos han venido imitando al patriarca, y para no hablar más que de los nuestros, y ya en la época actual o la todavía atestiguada con personas que aun viven, recordaremos el caso singular de Joaquín Dicenta, de cuyo "Juan José" decían los murmuradores que el autor lo había "vivido y... bebido".

Este libro de Joaquín Belda remediará la ausencia de otros, a los que, de requeridos, los ha hecho ociosos, innecesarios. He aquí un estudio fino y sagaz, concienzudo, de la viña y la bodega hispánicas en toda la Península, no habiéndose olvi-

Adado ni del cielo en que, agotada la botella, se cosechan embriagueces. ¿Tanto y tanto escribir del vino no fatiga al lector? Los borrachos suelen ponerse pesados. Pero es que Joaquín Belda no se emborracha, limitándose al paladeo entre las cubas, como los catadores. Y define como ellos. Es decir, sin la pedantería de los doctos, aunque con su sagacidad. El lector menos iniciado en la materia, al doblar la última hoja, sabe la geografía vinícola y vitícola de España, y las características de las diversas elaboraciones, y mil detalles pintorescos en torno al tema, complemento de este reportaje delicioso que anima las siguientes páginas. En tal concepto, redondea y corona la labor de los escritores ilustres que publican libros sobre la cocina vernácula, auxiliándoles eficazmente en su empresa patriótica, de reivindicación de España. De añadidura..., de añadidura se nos da la agudeza, la cordialidad, el humorismo de Joaquín Belda, su contagiosa despreocupación, aparente despreocupación; en una palabra: su maestría de literato y su maestría de hombre de mundo. Hacía ya mucho tiempo que el ilustre autor de "La suegra de Tarquino" había enmudecido, y, voluntariamente expatriado, paseaba por Roma, Biarritz y Buenos Aires y Londres su cara de onza blanda y arrugada, de onza pasa, que diríamos, y su espiritualidad bienhumorada, si bien silenciosa o poco menos. Por fin, reaparece entre nosotros, y con una copa de vino en la diestra... ¡Bien venido! Y vamos ahora a escucharle, después que le pidió su consejo al vaso, como el poeta de las "Soledades". "¿Bebamos antes?" Antes y después...

FEDERICO GARCÍA SANCHIZ

POR QUÉ SE ESCRIBE ESTE LIBRO

Debo una explicación al lector, y voy a dársela con muchísimo gusto.

Es España el segundo país productor de vino en el mundo. En el primero, que es Francia, llevo yo, por azares de la vida, viviendo ya va para seis años.

Todo el que haya, no ya vivido, pero pasado siquiera una temporada en tierra francesa, sabe el respeto que allí inspira todo lo que con el vino se relaciona. El francés, como sabe que su patria es célebre en el mundo entero gracias, entre otras cosas, a sus vinos, toma muy en serio todo lo que a ellos se refiere; los cuida, los atiende y los mima.

Un escritor francés, de firma conocida, no se considera deshonrado por poner aquélla al pie de un libro en que se canten las excelencias del "champagne", del burdeos o del borgoña; raro es el año en que no se publican en Francia dos o tres libros de esa índole. El llamado "Premio de las viñas de Francia" consiste en una respetable cantidad de francos que la sociedad de cosecheros otorga anualmente a la novela en que con más eficacia se haga el elogio del vino francés.

¿Y en España?

Las casas productoras, de algún tiempo a esta parte, hacen verdaderos esfuerzos de propaganda: la mucha competencia; los efectos, para la exportación, de la antipática ley seca

y del desarrollo de la producción vinícola en Argentina y Chile, hacen que una gran parte de las ganancias del negocio—cuando las hay—se consuman en el anuncio y el reclamo.

Este reclamo y este anuncio suelen revestir entre nosotros dos predilectas formas bastante pintorescas: las navajas de bolsillo o cortaplumas y los anuncios luminosos.

Ambas formas de llamar la atención del público son bastante conocidas. En la hoja o en las cachas de cualquier navajita o sacacorchos se lee: "El mejor vino de mesa es el tinto amorado de González Ciruelo."

—Cuando usted lo dice...—dan ganas de replicarle al señor Ciruelo.

En cuanto al derroche de luz y de instalación que un anuncio luminoso supone, nada hay que decir: destumbra, ataca directamente a la vista y, si se tiene la precaución de emplazarlo en el alero del tejado de un edificio alto, parece, en la obscuridad de la noche, que es del cielo mismo de donde nos viene el mandato:

"¡Bebed los vinos y coñacs del Barón de la Arganzuela!"

Dicho así, no hay más remedio que obedecer.

Nada tengo que decir contra esa forma de propaganda, que me parece altamente eficaz; y lo de "altamente", tratándose del anuncio puesto en un tejado, no se tome a chiste, que sería muy malo.

Lo que sí tengo que decir es que en los bulevares o en la Avenida de los Campos Elíseos, de París, sitios preferidos para los derroches de luz con fines de propaganda, es muy raro ver un anuncio luminoso en que se canten las virtudes de una marca de vinos; si acaso, alguna de "champagne". El cosechero francés cree—y yo no digo que esté en lo cierto—que esa manera de anunciar es poco seria cuando de una cosa tan seria como el vino se trata.

Y el cosechero francés le saca a su cosecha más producto que su colega español.

Eso prueba que la cosa no depende de los cosecheros, sino de los bebedores. Y las casas españolas se hubieran visto un poco embrolladas si hubieran querido hacer otro anuncio que ese del cortaplumas o de las bombillas eléctricas, porque ¿quién hasta ahora en España se ha acercado a ellas para decirles: "Tengo una pluma que el público, con razón o sin ella, ha hecho conocida, y vengo a ponerla a tu disposición para cantar las excelencias de lo que tú produces"?

Yo me he acercado a esas casas, y no sólo no me arrepiento de mi gestión, sino que ha sido ella uno de los episodios de mi vida de escritor de que más me enorgullezco.

Me ha parecido que era interesante contarle al público de bebedores españoles cómo se hacen y por quién se hacen esos vinos de marcas famosas que ellos piden en todas partes; explicarle por qué es tan bueno ese tinto de la casa tal o ese montilla de fulano, guiarle, aconsejarle un poco en la manera de pedir...

Y aquí me apresuro a aclarar: sé muy bien que esa guía y esos consejos hay en España quien no los necesita: como yo no invento nada, lo que yo sé y muchas cosas que yo ignoro las pueden saber otros. Lo que yo hago es poner mi escasa ciencia a la disposición del público.

Entender de vinos es cosa harto difícil y peliaguda; para analizar a conciencia un jerez o una manzanilla, hay que saber química, agronomía, matemáticas y cálculo mercantil, pues de todo eso se compone esa complicada ciencia de los vinos que se llama Enología.

Pero ya comprenderá el lector que no se trata de eso. Este es un libro escrito por un profano, que además no ha querido atiborrar al lector con una serie de datos que están en cualquier anuario. Tan es así, que cuando, imprescindiblemente, hay que

hablar algo de técnica para mejor conocimiento de la parte práctica que viene después, he preferido dejar la pluma a las autoridades en la materia—Decref, Fermín Aranda, Barbadillo y algún otro—, limitándome yo, en esos casos, a la labor de copista o amanuense.

Ahora, de lo que yo he visto y... bebido, de eso sí me atrevo a hablar. Contarle al público aficionado lo que pudiéramos llamar historia interna de ciertos vinos de España, porque si nadie se preocupa de hacer que el bebedor penetre en la intimidad de lo que bebe, luego no es de extrañar que le importe lo mismo beber una cosa u otra.

¡Cuánto me alegraría yo que este mi libro fuera el primer jalón de un camino a seguir! De algún tiempo a esta parte parece bien la exaltación de todo lo español: ¡vaya por los muchos años que nos hemos pasado denigrando todo lo que a español oía! En esa labor de justicia y de reparación, ¿hay en España muchas cosas que en excelencia superen a sus vinos?

Cantemos, pues, al buen vino español, mis queridos compañeros de la pluma; pero cantémosle con conocimiento de causa y con toda la amena seriedad posible. En vez de decir:

—¡El vino español es el mejor del mundo!

Afirmación que no quiere decir nada, digamos:

—En España hay vinos excelentísimos, por estas y por estas razones.

No nos limitemos a beber el vino; si se hacen estudios de las faenas de muleta, de los partidos de "foot-ball" y de las películas—cosa que me parece muy bien—, ¿por qué no se han de hacer del rioja o del valdepeñas?

En un vaso de buen vino, bebido a tiempo, puede haber más emoción que en el más artístico de los espectáculos. Y esa emoción, que va directa al espíritu, es la razón prima de la eternidad del vino.

No me queda más que dar las gracias de todo corazón a

las personas que me han ayudado a pergeñar este libro: son legión, como se irá viendo en las páginas sucesivas, pero para cada una de ellas guardo un recuerdo agradecido.

Y nada más.

¡Ah, sí! Se me olvidaba.

Alguien, al enterarse de que estaba escribiendo este libro y de lo que en él pensaba decir, me ha dicho tranquilamente:

—Pero eso es prostituir la pluma. Muy bien.

Tantas veces, en mis veinte años de escritor, se me ha acusado de otro género de prostituciones, que ya será hora de que, por una vez, dedique mi pluma a exaltar una cosa honesta y... espiritual.

J. B.

PRIMERĂ PARTE

El vino químicamente considerado.—Sus orígenes míticos e históricos.—Noé, Baco, furias griegas, bacantes romanas.

Se llama vino al líquido resultante de la fermentación del mosto o zumo de la uva y está constituido esencialmente por agua, alcohol, materias colorantes y esencias aromáticas.

Las diversas clases de vino dependen de la diversa proporción en que se encuentran en cada uno de ellos el alcohol y el agua y las distintas clases de materias colorantes y esencias aromáticas que contienen.

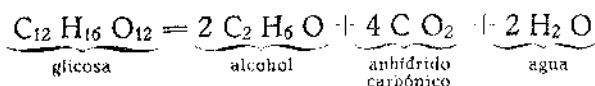
Esas proporciones varían según la clase de uva productora mosto y según el medio ambiente en que el vino se elabora, predominando en él la humedad, el calor, la sequedad, etcétera, etc. Los elementos principales de la uva son agua, de vegetación y azúcar, llamada en este caso *glicosa*, cuya fórmula química que puede verse en cualquier manual, es: $C_{12}H_{16}O_{12}$.

La glicosa de la uva, al ponerse en contacto con los fermentos y con el anhídrido carbónico del aire, se transforma en alcohol vínico, cuya fórmula química es: $2 C_2H_6O$. Compensando esta fórmula con la anterior de la glicosa, se ve que ambos—gli-

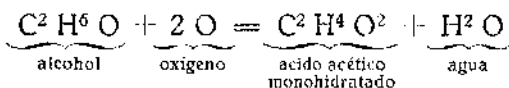
cosa y alcohol vínico—son un compuesto tribásico de carbono, hidrógeno y oxígeno, en proporciones diferentes, como se ve comparando los exponentes de las dos fórmulas.

A veces no todo el azúcar se transforma en alcohol, sino que un resto de ella queda en el vino en estado libre, cosa que ocurre principalmente en los vinos dulces.

La fórmula química de la alcoholización de un vino corriente es:



Si después de verificada la fermentación alcohólica el vino se airea en malas condiciones, o se le añade agua y se le deja con ella, se produce la *oxidación*, al tomar oxígeno del aire o del agua: el vino se acetifica, se convierte en vinagre. Cuanto menos riqueza alcohólica tenga un vino, más propicio será a oxidarse, pues el alcohol puede, hasta cierto punto, neutralizar los efectos del aire y del agua. La fórmula del vino completamente avinagrado es la siguiente:



La cantidad de glicosa que la uva tenga dependerá en razón directa de la suma de calor que reciba, y en razón inversa de la humedad que haya padecido: y como es ese azúcar la que total o parcialmente se transforma en alcohol, resulta que los vinos más dulces y alcohólicos son los de los países más cálidos: Montilla, Jerez, Málaga, Marsella, etc.: por la misma razón, los borgoñas de gran clase son ligeramente ásperos.

La uva y el vino no quieren humedad, ni en la viña ni en la bodega: por ello, en los países de humedad relativa, la cepa se alza en forma de parra, evitando así al fruto y al pámpa-

no el contacto con la humedad del suelo. Así se ven los viñedos en nuestra Galicia, en casi toda la Italia peninsular y en las regiones francesas de Burdeos y Borgoña.

El calor de toda la España del Sur, Norte de Africa, Siria y Palestina, favorece el cultivo de la vid; pero ya temperaturas más altas secarían el fruto antes de madurar. Por eso el vino no puede darse en la zona tórrida ni en la templada muy húmeda. La latitud astronómica de las islas Canarias—paralelo 30—es el límite inferior de resistencia de la vid: París, donde ya no hay viñedos, se encuentra, como se sabe, en el paralelo 49; Burdeos, en el 45; Dijon, capital de la Borgoña, en el 47; Logroño y los viñedos productores del Chianti toscano, en el 43; Jerez, en el 36.

* * *

La Historia propiamente tal nada dice acerca de la época en que apareció el vino en las civilizaciones primitivas. Desde tiempos muy lejanos, tan importante elemento vital figura en las relaciones, leyendas y mitos de los antiguos pueblos de las islas y costas mediterráneas, pero ¿cuál fué su origen?, ¿dónde apareció?, ¿de qué país fueron traídas las primeras vides?... No sabemos una palabra y, como ustedes comprenderán, no es cosa de ponerse ahora a investigarlo.

Resulta más cómodo recurrir a las suposiciones basadas en los textos bíblicos y en los mitos; basándose en ellos se puede suponer que la vid es originaria del Asia mediterránea, o a lo sumo de países del Oriente no muy alejados de dicho mar. ¿De la Armenia acaso? ¿De la Mesopotamia? ¿O tal vez de los países comprendidos entre el Tigris y el Indo? Esta última hipótesis pudiera abonarla el mito griego de Dionisos viniendo triunfante de la India, aunque, desde luego, se puede asegurar

que nunca ha habido viñas en tan ardiente país, ya que la planta es en extremo sensible a las temperaturas extremas.

Acudamos al Génesis, pues no nos van a cobrar nada por ello. Tan divertido libro nos dice en los versículos XX y siguientes de su capítulo noveno: "que Noé, al salir del arca después del diluvio, comenzó a labrar la tierra y plantó una viña y bebió del vino y se embriagó, y estaba desnudo en medio de su tienda, y su hijo Cam, padre de Canaán, vió a su padre de ese modo, y díjolo a sus hermanos. Entonces Sem y Jafet tomaron la ropa, cubrieron la desnudez de su padre", etcétera, etc. Queda, pues, atestiguado, según el texto bíblico, que el longevísimo patriarca Noé fué el primer viticultor conocido, y no decimos el primer borracho por no faltar al respeto debido a tan respetable anciano.

Convengamos, en todo caso, en que su embriaguez tuvo disculpa: ¿no venía de permanecer una temporada larga encerrado en un arca y viendo agua y más agua por todas partes? Nada de extraño que, después de tanta agua, le apeteciese al viejo un medio litro de la tierra. Es el mismo fenómeno que se observa en los buzos: al salir del agua, y sin más que despojarse de la escafandra, se precipitan a la taberna más próxima.

La Mitología helénica nos presenta a Dionisos, el Baco romano, hijo de Júpiter y de Selema, como el alegre dios del vino. Juno le odiaba, por ser hijo de una trastada adulterina que le jugó el antedicho Júpiter, y éste, para salvarle de las iras de Juno, que como carácter tenía lo suyo, confió al niño Baco a los cuidados del borracho Sileno, hijo de Pan y de... Bueno, no nos metamos en enigmas.

Era Sileno filósofo práctico, indolente, buen bebedor, satírico sin ser mordaz, conciliador por temperamento, enemigo de la tristeza y voluptuoso sin ser enamorado; hizo del niño Baco un hombre de carácter blando, y compasivo para las mise-

rias de los hombres, pero también hizo de él un gran borracho.

Después de varias peripecias que el odio de Juno sembró en su camino, Baco, con un ejército de hombres y mujeres, sátiros y silenos, armados de tirsos y de panderetas, emprendió uada menos que la conquista de la India; logrado fácilmente su propósito—¡esta Mitología!...—enseñó a los vencidos a labrar la tierra, cosa que, por lo visto, no sabían, y a cultivar las viñas.

De vuelta en Grecia enamoróse de la doncella Erigona y, para conquistarla, se transformó en un hermoso racimo de uvas que la novia se tragó... como si fueran las doce de la noche de un 31 de Diciembre.

Baco, o Dionisos, enseñó a los griegos el arte de fabricar el vino, por lo cual éstos, cada tres años, celebraban en su honor las fiestas llamadas *trietéricas*, que en Roma recibieron el nombre de *bacanales*.

La escolta de Baco, rodeado de la cual se le representa a su regreso triunfal de la India, la forman los faunos, sátiros y bacantes; son éstas mujeres embriagadas, coronadas de pámpanos, con el cabello suelto, desnudas, sin más ropa que una piel de pantera—como las elegantes de ahora, aunque en éstas no siempre es de pantera la piel—y que, blandiendo tirsos y agitando panderetas, corren alocadas, sembrando el desorden por todas partes.

Es de notar el diverso y aun opuesto carácter que en Grecia y en Roma tienen estas perturbadas señoritas: mientras en la Mitología helénica son feroces, haciendo honor a su nombre griego de *furias*, verdaderos símbolos de la irritabilidad alcohólica, y llegan a destrozar a Orfeo, que, enamorado de Eurídice, las desdeñaba y resistía sus insinuaciones amorosas, en la Mitología romana las *bacantes* son muchachas alegremente alocadas, verdadera encarnación de la euforia báquica.

¡Cuánta y cuán profunda filosofía simbólica encierran todos

estos mitos! Basta recordar el diverso efecto que los excesos alcohólicos producen en dos individuos: el uno se convierte en un bruto agresivo, que puede llegar hasta el crimen; el otro, en un bromista contumaz, al que le da por entonar coplas y abrazar a todo el mundo.

Como resumen puede decirse que el cultivo de la vid es antiquísimo en todas las costas mediterráneas. Los poemas homéricos, escritos antes del siglo X a. de J., hablan continuamente del vino; atiborrándose de él celebran sus victorias, sus funerales y sus pactos de amistad los héroes de la *Iliada*. El astuto Ulises emborracha al gigante Polifemo y le deja ciego, burlando así su vigilancia y evadiéndose con sus compañeros de la caverna en que aquél los tenía encerrados. Finalmente los Procos, aspirantes a la mano de Penélope, mujer de Ulises, por creer a éste muerto, gastan su hacienda en orgías y banquetes de carnes asadas y copiosísimas libaciones.

Es, pues, de suponer que los fenicios, los grandes civilizados de la protohistoria del Mediterráneo, fueron los propagandistas de la vid y del vino por todas las costas de ese mar.

II

El cultivo de la vid.—Su área geográfica en España.—Condiciones de ambiente físico que requiere.

La vid, *vitis vinifera* de los botánicos, es una planta sarmen-
tosa y trepadora de la familia de las *ampelídeas*; otras varias
especies de este y otros géneros producen también uvas; pero
no se dan apenas en Europa.

Vegeta la vid con extraordinario vigor; por eso, cuando cre-
ce inculta, sus largos sarmientos se extienden y ramifican, y
a merced de sus zarcillos trepa por las rocas y se abraza a los
troncos de los árboles; cuando este impulso trepador de la vid
es dirigido por el agricultor, surgen las parras españolas y las
hermosas pérgolas italianas.

Pocas plantas de cultivo son menos exigentes en terreno:
crece en los más áridos, pero prefiere los de origen volcáni-
co—Italia meridional, Grecia e islas del mar Egeo—y en gene-
ral los terrenos sueltos y pedregosos, como son en España, por
ejemplo, los del campo de Cartagena. Las colinas de poca eleva-
ción y las partes medias de las laderas expuestas al Sur, son los
sitios más apropiados para el cultivo de la vid—montes bajos
de la Rioja, colinas toscanas donde se produce el Chianti, lade-
ras de la *Cote d'Or*, de donde sale el Borgoña—; pero también
en los llanos descubiertos, siempre que estén resguardados de
los vientos del Norte—nuestros campos manchegos—se crían
vides excelentes.

La viña no es muy exigente en abonos, pero las cenizas

de los residuos de su cultivo, como sarmientos y pámpanos secos, o de la elaboración del vino, como orujos, heces, etc., la benefician grandemente.

De seguro pasan de quinientas las variedades de plantas que se cultivan en España; de ellas son las más sonadas e importantes: el *Pedro Jiménez*, base de los excelsos caldos montillanos, aunque el vulgo no lo crea así; el *listán*, *moscatel*, *garnacha*, productora de la mayoría de los vinos navarros, aragoneses y catalanes; *mantuo-lairen*, de donde sale, entre otros, el valdepeñas, *jaenes*, *tintillas*, *albillos* y *mollares*.

La operación más importante del cultivo de la vid es la plantación, que exige un gran esmero en la elección del sarmiento, y un gran cuidado para que los hoyos queden simétricamente separados y hayan sido aireados previamente.

Las cepas deben armarse a mayor o menor altura, según el clima, calidad del terreno y variedad de planta de que se trate. En los climas húmedos, cual sucede en Galicia y en toda Italia, con excepción de Sicilia, se arman altas para librar a racimos y sarmientos de la influencia perniciosa de una excesiva humedad, llegando en algunas regiones hasta a darle forma de emparrado.

Tarda la cepa en formarse de tres a cuatro años, tiempo que necesita el *majuelo* para convertirse en viña; una vez tal, el principal cuidado que exige es la poda todos los años, en la que sólo debe quedar a cada cepa de tres a cinco sarmientos, según la fertilidad del terreno.

La escarda, como todo el mundo sabe, es la extirpación de las malas hierbas que suelen invadir el viñedo, restando alimento y fuerza a la cepa; es operación que debe practicarse varias veces al año, sobre todo después de las grandes lluvias de invierno y primavera; es faena sencilla, pero muy importante. En el campo de Cartagena, y no sé si en algún otro paraje de España, recibe el nombre de *majenca*.

La viña exige de preferencia un terreno muy suelto; por ello le son indispensables tres o cuatro labores poco profundas, de Febrero a Junio, llevadas a cabo con el arado en los países en que las cepas se plantan muy espaciadas, pero que hay que practicar con la azada cuando de planta a planta sólo hay un metro o menos. Esto último aumenta, como es lógico, el coste del cultivo anual; pero, en cambio, hace el terreno más aprovechable y, por ende, de un rendimiento mayor.

La patología de la vid es, por desgracia, muy numerosa: las heladas tardías de primavera matan los brotes tiernos; el exceso de lluvia también es muy perjudicial, pues produce una fecundación imperfecta, sobre todo si ese exceso se alcanza en los últimos días de la primavera, a lo que indudablemente responde el conocido refrán campesino: "Agua por San Juan, quita vino y no da pan".

El *oidium*, criptógama parásita que tanto daño causa al viñedo, se combate cubriendo con azufre las partes atacadas, y la *filoxera*, insecto destructor de la planta, únicamente puede combatirse al principio de la invasión, manteniendo las viñas inundadas de agua; pero, en la mayor parte de los casos, hay que recurrir a la replantación del viñedo con patrones o pies de vid americana, los cuales hay que injertar a su tiempo con variedades del país, operación bastante costosa.

Ya ha pasado en España tiempo más que suficiente para poder hablar con experiencia del resultado de esta repoblación de la mayor parte de nuestros viñedos; el hecho capital que esa experiencia nos ofrece es el de que las antiguas cepas españolas vivían y producían hasta los noventa años, mientras que los mejores injertos sobre patrones americanos comienzan a envejecer a los treinta.

Mucho más se podría escribir acerca de la patología de los viñedos, pero ya se tuvo cuidado de advertir al principio que éste era un libro de vulgarización, escrito además por quien no

es técnico en la materia; si algún lector, compañero mío en ignorancia, siente deseos de saber más sobre este punto de las enfermedades de la vid, tratados tiene, y algunos muy bien escritos en lengua castellana, que le enterarán de cuanto apetezca su deseo de ilustrarse.

Yo no toco estos asuntos más que a la ligera y como precedente estricto para hablar de los vinos de mi tierra; pero sí se puede afirmar, antes de pasar a otra cosa, que Mahoma, la filoxera, los sociólogos y abstemios modernos y los malos cosecheros, son los cuatro enemigos mayores del divino néctar.

* * *

España es, en el mundo, el segundo país productor de vino.

El primero es Francia, el tercero Italia, y siguen después, por orden, Grecia, Portugal, Hungría, Egipto, Siria y Palestina. Esto, por lo que al llamado viejo mundo se refiere; desde hace ya algunos años, los vinos de Chile y los argentinos de la región de Mendoza, principalmente, llaman la atención de los inteligentes, y ya han empezado a perjudicar un poco la exportación europea en la América del Sur.

En Europa estos vinos americanos no son conocidos, salvo algún caso raro y excepcional: para beberlos hay que ir *allá*. Yo, que como otros muchos europeos he tenido el gusto de hacer el viaje, puedo decir que lo menos que de esos caldos puede afirmarse—y eso no queriendo excederse en el elogio—es que son dignos de ser tomados en serio.

Los demás países del planeta son tan... desgraciados que, o no producen vino, o lo producen en cantidades ridículas.

Pero volvamos a España, pues no hay que olvidarse del título que lleva este libro.

En veinte millones de hectolitros, como cifra aproximada, y sujeta a los vaivenes de los años buenos y malos, puede fijarse la cosecha de vino de nuestra patria. En general, en toda ella, si se exceptúan las provincias Vascongadas y alguna de las regiones frías del Centro, se cultiva la vid; pero, en la necesidad—convencional, desde luego—de establecer calidades y de poner un poco de orden en la descripción, se pueden fijar 18 regiones vinícolas que, enumerándolas de Norte a Sur, son las siguientes:

- 1.° Vinos gallegos: del Ribero y Tostado de Monterrey.
- 2.° Vinos de Toro y de Zamora.
- 3.° Valladolid, Nava del Rey y Rueda.
- 4.° Las dos Riojas: la alavesa y la del Ebro.
- 5.° Cariñena y Bajo Aragón.
- 6.° Cuenca del Segre y Lérida.
- 7.° Tarragona: San Juan de las Abadesas y Priorato.
- 8.° *Cuarte*, de Valencia.
- 9.° Grupo vitícola de Alicante, Monóvar, Novelda, Villena, Jumilla y Yecla.
10. Morata de Tajuña, Chinchón, Arganda.
11. Navalcarnero, Villa del Prado, Almorox y norte de Toledo.
12. Cuenca.
13. La Mancha.
14. Plan de Cartagena.
15. Montilla y su región: Córdoba, Aguilar, Lucena, Rute, Doña Mencía y Puente Genil.
16. Málaga.
17. Condado de Niebla.
18. Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

Como se ve, algunas de estas regiones, no todas las cuales son regiones naturales, comprenden más de una provincia. Adaptándose, pues, a la división administrativa provincial—no

menos convencional que la otra—, cabe hacer una lista de las principales provincias productoras de vino.

Son, por orden de cantidad: Ciudad Real, Alicante, Tarragona, Madrid, Castellón de la Plana, Albacete, Valencia, Huesca, Barcelona y Burgos. Cada una de estas diez provincias cosecha al año más de medio millón de hectolitros.

Cádiz, Huelva, Murcia, Toledo, Zaragoza, Lérida, Logroño, Zamora, Orense y Pontevedra, son otras diez provincias que contribuyen con más de cien mil hectolitros a nuestra riqueza vinícola anual.

Y entre las otras provincias, que recolectan menos de los cien mil hectolitros, figuran Córdoba y Málaga.

El lector avisado, por poca que sea su afición a la dulce savia de las cepas, verá una vez más confirmada en la lista anterior la antigua afirmación de que la cantidad es cosa muy distinta de la calidad...

* * *

La viña, durante el invierno, vive aletargada, hasta que la temperatura media se eleva a nueve grados; entonces la actividad de la planta empieza a desarrollarse, y alcanza su plenitud vital, es decir, el estado de completa madurez, cuando ha recibido una suma de dos mil seiscientos grados de calor; esto tratándose de las variedades blancas y precoces, pues las rojas necesitan dos mil seiscientos ochenta, a contar desde la floración.

Esta es la regla general; las excepciones a ella están determinadas por particularidades del clima, y, como es lógico, a medida que éste es más cálido, el fruto de la vid es más rico en azúcar y los vinos que produce más alcoholizados, finos y aromáticos.

III

Fabricación de los vinos.—Cuatro tipos: tinto seco, tinto dulce, blanco seco, blanco dulce.

¿Hay algún español que ignore cómo se hace el vino, una vez separado el racimo de su planta?

No lo creo: y si lo hay, es que se trata de un sujeto tan en absoluto carente de afición a estas cosas, que el hablarle de ellas, aquí o en otra parte, sería perder el tiempo de modo lamentable.

El lector me agradecerá—así lo espero—que yo no le haga aquí una descripción más o menos literaria—¡lagarto, lagartol—de las distintas faenas de la era y de la bodega, de las torturas diversas a que el grano de la uva queda sometido desde que, separado de su madre, la planta, no es dejado en paz hasta que ha rendido toda su sustancia y ésta ha quedado depositada en los conos, barricas, o en los grandes depósitos de paredes acristaladas, como hacen en la Rioja y en alguna otra parte de España, no con los vinos de *clase*, sino con los que podríamos llamar de grueso calibre, destinados, generalmente, a la exportación.

Para narrar aquí todas esas faenas tan pintorescas no tendría que echar mano de ningún libro, más o menos pesado o manual; me bastaría con escarbar un poco en mis recuerdos, ya que bueno será que yo diga aquí—aunque sólo sea como

garantía para el lector—que mi buen padre fué toda su vida cosechero de vinos, que un hermano mío lo es todavía y que yo mismo, por exigencias de las circunstancias, estuve durante cuatro años—cuatro cosechas—al frente de la bodega familiar. Y, permitaseme este rasgo de orgullo, no fué, por cierto, bajo mi mando bodeguero cuando peores vinos salieron de la casa.

Quedamos, pues, en que no hay para qué describir aquí las operaciones de asoleado de ciertas clases—dar era a la uva se llama eso en mi tierra—, de pisa, de fermentación, de trasiego, de clarificación, etc., etc. Ello resultaría un poco pesado, y además, doctores tiene la Iglesia que...

Al lector y a mí, lo que de verdad nos interesa es el vino ya hecho, es decir, en disposición de beberse: el desarrollo de una criatura es muy interesante, pero lo útil es el hombre ya formado.

Y aunque sin lo uno no habría lo otro, los cosecheros españoles, en general, no necesitan lecciones en este punto, y dado caso que las necesitasen, no sería ciertamente yo el más indicado para suministrárselas. No es para ellos para quienes se escribe este libro: es para el público aficionado a saborear buenos vinos, aunque no siempre esté enterado al detalle del proceso de su elaboración.

Sólo diré, para terminar este punto, que en mi viaje reciente por las regiones vinícolas de España, he podido observar la modernización casi total de nuestras bodegas y lagares: el tren de vendimia, la prensa hidráulica, las máquinas de entaponar botellas, todo responde a lo que se ha dado en llamar la última palabra en estas cosas; y ello incluso en bodegas y casas modestas por la cifra y volumen de su negocio.

En cambio, como nota pintoresca y de contraste, vi en una de las casas más poderosas de la divina Málaga cómo el dueño, con verdadero orgullo, me decía enseñándome los pisadores a la antigua:

—Aquí seguimos elaborando el vino por el sistema antiguo: los obreros lo pisan y sudan encima de él.

Y el caso era que, unos minutos después, al probar con cierta contumacia las seis clases de vino así elaborado, por el procedimiento de nuestros abuelos, veía que eran unos caldos soberbios, de los mejores de la región.

¿Será que todo eso del progreso no es más que un cambio de forma?

* * *

¿Cuántas clases de vino hay en el mundo?

Esta pregunta no creo que pueda tener una contestación concreta: nadie se ha preocupado de contarlos, ni la empresa sería fácilmente hacedera.

Con el vino se hacen muchas fantasías; los franceses, maestros en lo que ellos llaman el *coupage*, o sean nuestras mezclas, llegan a obtener unos tipos de vinos híbridos que serían muy difíciles de clasificar. Pero no se trata de eso: hay, en esto como en muchas cosas, que volver a la Naturaleza, y ésta, por mucho que se la violente con artificiosidades de cultivo, sólo produce vinos de cuatro tipos definidos: tinto y blanco, dulce y seco.

Así como el hombre, a pesar de toda su innata granujería, no ha logrado inventar un octavo pecado capital, así el cosechero más avisado y testarudo no puede lograr que sus cepas den una uva que no sea blanca o negra, azucarada o pobre en azúcar.

Y no olvidemos que, en último resultado, de la cepa es de donde sale todo.

Hay una clase de uva clara, intermedia de color, es cierto, entre la tinta y la dorada, que en mi tierra llaman *de gallo*; pero, aparte de que se emplea más para comer que para vini-

ficar, es, en realidad, uva tinta, y si de ella se quiere hacer vino, saldrá un líquido rosado, ambarino, pero nunca un vino blanco puro.

Todo el mundo sabe que con uvas tintas se puede hacer vino blanco; el *champagne*, cuya transparencia dorada tanto han cantado los poetas—que por lo general no beben más que cerveza y gaseosa—y los autores de libretos de opereta, procede, en su mayoría, de uvas negras. Es cuestión de elaboración, de fórmula, de receta.

Pero no se trata de eso.

Los vinos rosados, los claretes, por muy claretes que sean, los tintillos, etc., etc., son vinos tintos, de diferente graduación cromática, pero tintos. Y en los blancos pasa lo mismo; ¿pues qué, no hay una distancia enorme entre el color oro viejo de algunos jerez, y el color casi de agua turbia del borgoña blanco estilo Mersault, por ejemplo? Y sin embargo, cada uno en su clase, es un vino de primera categoría.

Lo mismo ocurre con el azúcar de los vinos dulces: desde las mistelas, que aun siendo de gran clase llegan a ser empalagosas, hasta algunos montillas o riojas blancos ligeramente *abocados*, hay una variedad infinita.

Y si del vino llamado seco se trata, no hay más que comparar la astringencia de ciertos vinos navarros y aragoneses con la relativa sequedad de algunos blancos andaluces y catalanes.

Es cuestión de grados, como todo en la vida.

Pero es difícil, por no decir imposible, que alguien pueda presentar un vino que no sea tinto o blanco, seco o dulce.

Para terminar y evitar confusiones, bueno será decir que de la palabra *tipo*, aplicada a los vinos, se ha abusado un poco, con cierta ligereza. Es muy frecuente oír y leer frases como ésta: *vino tipo Rioja, tipo Sauternes, tipo Borgoña*, etc. Es una inexactitud, y sin alardear de rigorismos académicos—|tan

antipáticos!—, sino sólo con el ánimo de evitar confusiones, donde se dice *tipo* hay que decir *estilo*.

El estilo es cosa del hombre y de su elaboración: el tipo lo da la Naturaleza.

Claro que las palabras no tienen más valor que el que se les da.

Y lo verdaderamente importante es que el vino sea bueno.
Amén.

IV

El vino y la literatura.—Antiguo Testamento, el Evangelio, el vino eucarístico, la Misa.—Anacreonte, Horacio, Petronio, Apuleyo.—Gonzalo de Berceo, Arcipreste de Hita, Baltasar de Alcázar.—Cervantes.

Siempre ha sido el vino, como estimulante del sistema nervioso y de las funciones mentales, inspirador de las Artes en general y, muy particularmente, de las bellas letras.

Por ello no es de admirar que, desde los más remotos tiempos, la literatura que se ha producido en los países que tienen el privilegio de cultivar la vid haya sido pródiga en alabanzas al licor que ella produce.

A este propósito, y como digresión, es de notar que esa literatura enófila amengua a partir del siglo xvii. ¿A qué se debe este fenómeno? Sencillamente a que, a partir de la citada época, se bebe menos vino, ya que éste ha dejado de ser el único estimulante de la función mental; se generalizan entonces el uso, y aun el abuso, de otros dos excitantes del sistema nervioso: el café y el tabaco, y desde entonces estos dos comparten con el vino las preferencias de los sibaritas.

Los antiguos bebían bastante más vino que los modernos; lo bebían siempre. En la ocasión en que un hombre moderno bebe café o enciende un cigarro, un ciudadano de la antigüedad escanciaba y libaba a más y mejor.

Volvamos a la literatura vínica.

El Antiguo Testamento está lleno de ella. Después del episodio en que hemos visto tomar parte tan lucidamente al padre Noé, aparece el gran Melquisedech, el primer sacerdote del verdadero Dios en orden cronológico. A su Dios ofrecía sacrificios de pan y de vino, nótese bien, *de pan y de vino*, símbolo precursor y profético de la Eucaristía de la Nueva Ley.

En el capítulo XXXI del Eclesiastés se dice: "Dad el vino a los de amargo ánimo; beban y olvidense de su necesidad, y de su miseria no se acuerden más." El versículo 5.º del capítulo IX de los Proverbios dice: "Venid y comed mi pan, bebed del vino que yo he preparado." El 17 del capítulo IX de Zacarías dice: "El trigo alegrará a los mancebos, y el vino a las doncellas."

Las sublimidades del Evangelio no podían por menos de atesorar poéticas alusiones al suave licor que, entre otros méritos, ostenta, como el más alto, el haber sido elegido por el mismo Dios como símbolo de su amor a los hombres, como especie eucarística para su transustanciación en el mismo Jesucristo con presencia real. Y en el capítulo V del Evangelio de San Lucas dice el Señor: "...Y ninguno que bebiere vino añejo quiere beber del nuevo, porque dice: el añejo es mejor."

Entre las narraciones conmovedoras contenidas en el Evangelio de San Juan, acaso sea la más poética la del milagro de las bodas de Caná: *primer* milagro obrado por Jesucristo, y subrayo lo de *primer* para que se vea que la primera vez que usó de su poder celestial fué para proporcionar, a ruegos de su Madre, vino a los que no lo tenían... No se le ocurrió proporcionarle unas botellas de agua mineral, como hacen ahora en las comidas algunos que confunden la elegancia con el panurgismo.

Jesús, en repetidos pasajes del Evangelio, se nos muestra como bebedor. Bebedor en el sentido noble del vocablo, único de que aquí se habla. A los fariseos les dice: "¿A quién com-

pararé esta generación? Vino Juan el Bautista, que ni comía ni bebía, y dijeron: demonio tiene. Ha venido el hijo del hombre, que come y que bebe, y dicen: demonio tiene."

No me negarán ustedes que, entre aquellos fariseos y ciertos señores de ahora, hay un extraño parecido.

Fundada por Jesucristo la nueva Religión, e instituido por El el Santo Sacrificio de la Misa, la Iglesia Católica, y aun algunas de las disidentes, como la griega, vienen celebrando sus misterios con las dos especies de pan de *trigo* y no de ninguna otra sustancia, y vino de mosto fermentado de *uvas*, y no de ninguna otra sustancia. Conviene hacer notar esto porque, en los tiempos antiguos principalmente, gentes poco escrupulosas intentaron en repetidas ocasiones sustituir el vino eucarístico por cerveza, sidra, agua, hidromiel y otras bebidas poco serias, y hasta por uvas; eran, por lo general, razones económicas las que a ello les movían, pues el vino, en ciertos países, no siempre era fácil proporcionárselo; a pesar de ello, la Iglesia, basada en el precepto divino, continuamente ha reiterado la prohibición de celebrar la Misa con otras sustancias que no sean del citado pan de trigo y el vino de mosto fermentado de uvas; y además de prohibirlo, ha declarado que el Sacramento no se verificará en caso contrario, por falta de materia *circa cuam*.

Son interesantes las rúbricas romanas que rigen tan importante asunto. Entre ellas hay una que expresamente especifica: "Si el vino se hubiere vuelto vinagre o se hubiere corrompido, o expresamente hubiere sido hecho de uvas agrias o no maduras, o si se le hubiere añadido tanta agua que el vino se haya corrompido, no se confiere el Sacramento." Es decir, que el Sacrificio divino, no sólo con vino debe consumarse, sino con vino bueno y puro.

Por eso todo tabernero, o patrón de casa de huéspedes que echa agua al vino o lo estropea de cualquier manera, puede decirse que peca gravemente, como si profiriese una blasfemia.

Si de la literatura sagrada se pasa a la profana, ¡cuánto se pudiera señalar en ella relacionado con el vino!

Los escritores helénicos, empezando por el mismo Homero, dedican largas líneas, ya a cantar sus delicias, ya a narrar episodios relacionados con la bebida; pero entre todos los apolo-gistas del rico néctar, ninguno cual el dulce, tierno y alegremente báquico Anacreonte.

Vivió en los años 560 a 475 antes de nuestra Era; jovio de origen, pues nació en Teos, pasó algunos años en la corte del célebre Policrates, tirano de Samos, y a la trágica caída de éste, Anacreonte se acogió a la protección de Hiparco en Atenas.

Su musa es amable, festiva y de lo menos pedante que puede darse; cantó en forma nueva y sin afectación, pero no exenta de sensible filosofía, los placeres de la vida, el amor y el vino sobre todo, las flores, las damas. Aunque escéptico y sin fe en la virtud, su conocida canción "Al amor que llama a las puertas" es de lo más exquisito y sentimental de toda la literatura antigua, pero la nota festiva es la que con más frecuencia resplandece en sus escritos.

Su afición al vino no le impidió llegar a los noventa y cinco años de edad, y aun entonces murió de una manera digna de su vida, y que podríamos llamar simbólica; cuentan que mientras comía uvas le dió un ataque de risa, provocada por la conversación que con él mantenían varios cofrades alegres y divertidos, y el buen poeta se ahogó con un grano del racimo que embaulaba.

Los escritores romanos no son menos elogiadores del vino. Horacio le dedica varias y elegantes composiciones, entre las que sobresale la oda a Baco, que empieza:

Quo me Bacche, rapis tui.

El divino Virgilio, cantor de las dulzuras del campo y de

las faenas agrícolas, entre ellas de la vendimia y elaboración del vino; nuestro Columela, en su tratado *De re rústica*, y los novelistas Petronio y Apuleyo, nos han dejado curiosas noticias y pormenores acerca del uso del vino en la época clásica romana y de las costumbres con ese uso relacionadas.

Ya en los albores de las letras españolas en lengua romance empiezan los cantares al zumo de las uvas. El presbítero Gonzalo de Berceo se da por contento como premio a su labor—"una prosa en román paladino"—con un vaso de buen vino. ¡Precio inestimable por lo visto, aunque hoy, por fortuna, las empresas literarias se pagan un poco más caras!

El regocijado, alborotado y también sacerdote, aunque mucho más bullanguero, Juan Ruiz, arcipreste de Hita, canta con frecuencia las dulzuras del licor de Baco.

Et sic de cæteris.

Pero el verdadero Anacreonte español—todo lo anacreóntico que un español del siglo XVI podía ser—es el sevillano Baltasar de Alcázar, que vivió en los años de 1530 a 1606.

Entre sus poesías, notables por su fluidez, soltura y gracia, sobresale y es la más conocida la famosa *Cena*, tan célebre como la otra de Leonardo de Vinci... Y perdóneseme el despropósito.

En ella—en la del poeta—hace alarde de su devoción al *vinillo nuevo*, al que santigua antes de beber, y ensalza la preclara prosapia del *vinillo aloque*, del cual, a su entender, cada gota valía un florín.—Recordemos incidentalmente que el tal vino aloque y otros similares, a la sazón muy en boga en Sevilla, era, si no el mismo, muy semejante a la aristocrática manzanilla actual, que por aquel entonces, juntamente con los antecesores de los vinos de Jerez y de los Puertos, eran conocidos con el nombre genérico de vinos de Sevilla.

Con seis soberanos tragos, amén de los que antes se había propinado, da el poeta por terminada su cena, que no es, por cierto, un modelo de sobriedad. ¿Qué pensarán de esto nuestros modernos abstemios, filólogos y admiradores—a lo menos tal quieren ellos dar a entender—de nuestras letras clásicas?

Aún mejor que la *Cena*, con ser ella opipara, es a mi entender la finísima composición titulada *Régimen de vida*. Su asunto es mejor dejarlo explicar al mismo autor:

*¿Descáis, señor Sarmiento,
saber, en estos mis años
sujetos a tantos daños,
cómo me porto y sustento?*

Y va narrando, punto por punto, su metódica vida, empezando por el desayuno:

*Con dos tragos del que suelo
llamar yo néctar divino,
y a quien otros llaman vino
porque nos vino del cielo.*

Luego cuenta cómo al mediodía le daban

*..... asada y cocida
de una gruesa y gentil ave,
con tres veces del suave
licor que alegra la vida.*

Y, por último, al atardecer se consolaba con unas

*tostadas en vino mulso,
que el enflaquecido pulso
restituyen a su ser.*

Y con este género de vida llegó a la bonita edad de setenta y seis años, término que no alcanzan muchos abstemios. Es digno de notarse, a propósito de esto, que los grandes elogiadores del vino alcanzan por lo general buenas edades; y no es precisamente que el vino haga viejos a sus bebedores, no: eso sería tan inexacto como afirmar que acorta la vida; es más bien que los viejos se van aficionando cada vez más al vino.

El caso es fácilmente explicable: el vino suple al calor vital que, poco a poco, va faltando a los ancianos; ahoga las penas que con el suceder de los años se acumulan, y, en cierto modo, las delicias del beber van sustituyendo a otros placeres que la edad y el decoro hacen poco menos que vedados.

Célebre es la anécdota que se cuenta del asilo de los Donados de Santa Catalina, en Madrid; esta piadosa fundación del siglo xiv tenía, por voluntad de su fundador, entre otros bienes, una viña, con el producto de la cual nunca faltaba el vino en las comidas a los diez o doce acogidos en la casa; andando el tiempo, los patronos, por economía, acordaron vender la viña, y los ancianos se quedaron así sin vino. Tardaron poco en caer en el mayor desconsuelo; desaparecido el vino, que alegraba sus pobres existencias, la vida para ellos ya no ofrecía ningún encanto, y acordaron dirigir un razonado memorial a los patronos, recordándoles la expresa voluntad del fundador, y haciendo la consideración de "que el vino es para los viejos lo que la leche para los infantes". La petición fué favorablemente acogida en gracia a lo bien razonada, y el vino fué restituido a los Donados de Santa Catalina, de Madrid... Ya lo dice el salmo: "Dad el vino a aquellos cuyo corazón padece tristeza y alabarán al Señor."

Volviendo, por lo que al vino se refiere, a nuestra literatura clásica, hay que hacer constar que el príncipe de nuestros ingenios no es de los más parcos en encarecer las excelencias del zumo de la uva.

Recuérdese con qué fruición en su novela ejemplar *El licenciado Vidriera*, al evocar las delicias de su idolatrada Italia y dar en una hostería de la *bellísima ciudad de Génova*, enumera la lista de los que entonces eran principales vinos de aquel país, sin olvidar a los españoles, de tal modo que con sólo copiar el mencionado párrafo se tiene una idea completa de los vinos que entonces estaban en boga.

"Allí conocieron la suavidad del Treviano, el valor del Monte Frascón, la riqueza del Asperino, la generosidad de los dos griegos Candía y Soma, la grandeza del de las cinco viñas, la dulzura y apacibilidad de la señora Garnacha, la rusticidad de la chéntola, sin que entre todos estos señores osase parecer la bajeza del romanesco. Y habiendo hecho el huésped la reseña de tantos y tan diferentes vinos, se ofreció a hacer parecer allí, sin usar de tropelia ni como pintados en mapa, sino real y verdaderamente, a Madrigal, Coca, Alaejos y a la imperial más que real ciudad, recámara del dios de la risa; ofreció a Esquivias, a Alanís, a Cazalla, Guadalcanal y la Membrilla, sin que se olvidase de Ribadavia y de Descargamaría. Finalmente, más vinos nombró el huésped y más les dió que puede tener en sus bodegas Baco."

¿Y qué decir del regodeo con que en *Rinconete y Cortadillo* la vieja Escalante trasiega el vino que por el sabor saca en seguida ser de Guadalcanal? ¿Qué del *gaudeamus* que luego se sigue entre la honrada cofradía de Monipodio, a base del mismo vino del que "en poco espacio vieron las heces del cuero: los viejos bebieron *sine fine*, los mozos *adunia*, las señoras los *quieres*"?

Finalmente, y por no copiar otros muchos textos, recuérd-

dese en el *Quijote* la cena en compañía de los hermanos cabre-ros de cuyo zaque de vino a poco si no deja ni el cuero Sancho de tantos toques como le dió.

Es de notar también el interesante coloquio entre Sancho y el escudero del Caballero de los Espejos; después de embaular entrambos una bota de vino manchego, al cual Sancho, en alabanza, califica de hideputa, éste se jacta de tener "un instinto tan grande y tan natural en esto de conocer vinos, que en dándome a oler cualquiera acierto la patria, el linaje, el sabor y la dura y las vueltas que ha de dar, con todas las circunstancias al vino atañederas". Lo que no era de maravillar, pues había tenido por abuelos a dos de los mejores *mojones* o catadores de vinos que en luengos años conoció la Mancha.

Como resumen, se puede afirmar que el vino, celebrado por todas las grandes literaturas, lo ha sido muy especialmente en las tres obras cumbres que ha producido la Humanidad: las Sagradas Escrituras, los poemas homéricos y las obras de Cervantes.

Por lo visto, Don Miguel era de los nuestros.

Y fué recordando la Misa y la Eucaristía, espontáneamente, como yo le contesté hace poco a un abstemio que me repetía la frase vulgar:

—¡Algo tendrá el agua cuando la bendicen!

—Pues—le dije—, ¡algo tendrá el vino cuando lo consa-gran!

Confieso, modestamente, que le dejé *parado*.

*Los enemigos del vino.—Mahoma.—Abstemios.—La ley seca
y los Estados Unidos.*

Pero el vino tiene también sus enemigos, y algunos muy poderosos.

Como ocurre siempre, unos lo son por ignorancia, otros porque confunden el alcohol con el vino—esta confusión es otra forma de la ignorancia—, otros por ese instinto gregario que induce por comodidad a repetir lo que otros dicen, mejor que a discurrir por cuenta propia.

Hay personas a quienes, sinceramente, no les gusta el vino: en países como el nuestro son una minoría; pero, sean muchos o pocos, contra ellos nada hay que decir.

Claro que este libro no se escribe para los bebedores de agua, pero por aquello de que todos los gustos son respetables—sinceramente respetables—nada hay que decir contra ellos, siempre que respeten nuestra afición al divino néctar.

Lo malo es que este respeto se nos rinde muy pocas veces.

Tú, lector, recordarás aquellos cartelones—todavía se ve de cuando en cuando alguno de ellos por ahí—contra el alcoholismo, en que todas las miserias humanas aparecían pintadas en cuadritos, como hijas directas del alcohol: la locura, el crimen, el adulterio, el empeño de los colchones del propio hogar, la tuberculosis, las palizas a la mujer...; todo pintado con tin-

tas tan negras, que al ver aquello se le ponía a uno el corazón más encogido y amargado que aquel hígado humano, víctima de la cirrosis alcohólica, que también suele aparecer en otros de esos cartelitos.

No hay que dudar de la buena fe y de la excelente intención de los autores de esa clase de propaganda terrorífica, pero no todo lo que en este mundo se ejecuta con buena intención resulta bueno a la postre: ya es viejn aquello del pavimentado o empedrado del Infierno...

Todo nace de una tremenda confusión, explotada maliciosamente por algunos y seguida por los más, ingenuamente.

El alcohol malo, o el bueno en cantidades excesivas, resulta perjudicial para la salud, pero ¿qué tiene que ver eso con el buen vino, de graduación alcohólica soportable, y bebido de un modo racional?

Yo declaro que a la vista de uno de esos cartelitos de que antes se hizo mención, siempre he pensado lo mismo:

—Pero, ¿qué tendrán que ver... los colchones de muelles con las temporadas?

Emilio Zola, una de las figuras más grandes de la Literatura universal, maestro de todos, aunque ahora unos mequetrefes de sexo vacilante pretenden restar valor a su grandeza, escribió contra el alcoholismo y la degeneración alcohólica una de sus mejores obras: *L'Assommoir*. Como muchas de las suyas, es novela que en distintas épocas me he leído tres veces, dos de ellas en el idioma original: quiero decir con esto que casi me la sé de memoria.

Ninguno de sus personajes principales, ni de los secundarios, es bebedor de vino: el aguardiente, el ajeno y esas combinaciones farmacéuticas llamadas aperitivos—hay que suponer que irónicamente—a que tan aficionados son los franceses, a pesar de poseer—con los españoles—los mejores vinos del mundo, son el pasto diario del marido de Gervasia y de sus compin-

ches, y si alguno de ellos, rara vez, se emborracha con vino, es con un líquido tabernario llamado así, que tiene que ver con el verdadero mosto de la uva lo que un picador de toros con un poeta de vanguardia.

¿Habrá quien, con conocimiento de causa, se atreva a incluir a Emilio Zola entre los enemigos del vino? No lo creo, sobre todo si, a mayor abundamiento, recuerda otras páginas inmortales del glorioso maestro, en que se cantan las excelencias de los viñedos.

El vino es uno de los grandes calumniados de la Humanidad: el ser una bebida alcohólica le hace soportar, por una simple razón de vecindad, una serie de ataques y de impropiedades que nada tienen que ver con él.

Claro que el ciudadano que tiene la desgracia de padecer una úlcera de estómago o un cáncer del píloro, *probablemente* no deberá beber vino: pero no se trata de eso; puestas las cosas en ese extremo nada quieren decir, por aquello de que lo que prueba demasiado nada prueba.

Hay que tener también en cuenta—y es lo único que les de un atisbo de razón, aparente nada más, a los abstemios que lo son por razones de higiene—que, cumpliéndose una vez más el viejo adagio latino que afirma *corruptio optima, pessima*—no hay que traducir, ¿verdad?—, el vino malo es... una cosa muy mala. Como corrupción de una cosa excelente, es algo francamente abominable.

En eso, ¡sólo en eso!, estoy de acuerdo con los abstemios: antes que beber un vaso de vino malo es preferible meterse entre pecho y espalda un botijo de agua, aunque no sea de Lozoya o de Roma.

Mi ilustre tocayo el doctor Joaquín Decref—que es el español que, científicamente, más sabe de cosas de vinos—dice en su *Memoria*, elegida por la reunión de delegados de países

vinícolas celebrada en París, para ser presentada ante la Sociedad de las Naciones:

"El vino ejerce, en definitiva, sobre el organismo un papel fisiológico útil demostrado por una observación milenaria y que puede recibir, hoy, muy exactamente, aún una interpretación científica rigurosa. Este papel es, a la vez, variado y potente."

* * *

Declaro que siempre me ha sido poco simpática la figura de Mahoma.

Claro que al distinguido profeta le tendrá sin cuidado esta mi antipatía, más sentimental que cerebral y que, a pesar de ella, seguirá gozando en el otro mundo de todas las delicias de un paraíso que él mismo se fabricó.

Hace poco se ha publicado en Francia una vida de Mahoma: el libro, cuyo autor he olvidado, es de corto volumen y lectura fácil, e ignoro si ya está traducido al castellano. Yo lo he leído con verdadera avidez, por ver si su lectura me curaba de la aversión que siempre me ha inspirado el presuntuoso representante de Alá en la tierra; me gusta disminuir, por medio del raciocinio, el número de mis antipatías, pues tengo la humilde presunción de que en cada una de ellas acaso haya una dosis de incomprensión por mi parte.

Con toda lealtad confieso que la lectura de ese libro no ha hecho vacilar mi actitud de desdén ante la figura de ese campanudo rapsoda de religiones anteriores a la suya. Hasta llego a pensar, y no estoy solo en esta apreciación, que todo lo grande que ha realizado en el mundo el pueblo árabe, que no ha sido poco, lo ha llevado a cabo en contra de las fórmulas de vida contenidas en el Korán, mamotreto mucho más aburrido que un drama norteamericano.

Por eso no le choque al lector que dedique poco espacio a

hablar de Mahoma como enemigo del vino. Hay una leyenda en cuyo fondo, si no se encierra una verdad, se esconde por lo menos cierta dosis de gracia: dice esa leyenda que si el bueno de Mahoma prohibió a sus secuaces el vino era porque, padeciendo él de una hiperclorhidria muy acentuada, cada vez que ingería una cantidad, aunque fuese mínima, de alcohol, sentía en el esófago bocanadas de incendio. La cosa podrá no ser cierta, pero es verosímil: siempre ha sido achaque de los legisladores confundir el propio ombligo con el centro del mundo, y legislar para su propia filosofía cuando creen que lo están haciendo para todo un pueblo.

En cuanto al éxito en función del tiempo de la prohibición mahometana, bastará hacer constar que hoy día, y desde hace bastantes años, son muchos los mahometanos que beben vino; y algunos hacen algo más que bebérselo, como es cultivarlo y elaborarlo. Ya son famosos en el mundo los vinos de Argelia: su mercado ha dejado de ser puramente local, y ya en París, además de existir varios establecimientos dedicados a su venta, figura en las listas de vinos de la mayor parte de los restaurantes.

Y no vale decir que la Argelia es una colonia francesa y que es Francia la que ha hecho de ella un país vinícola: ello nada tiene que ver con lo que nosotros decimos: moros son casi todos los cultivadores de los viñedos argelinos, moros muchos de sus propietarios, y moros una gran parte de los bebedores locales.

En Argelia, por lo menos, Mahoma está en un perpetuo y diario ridículo.

* * *

Los abstemios, o abstenios, como escriben otros—a mí me suena mejor lo primero—, pueden dividirse en cuatro grupos principales:

Los que lo son porque el vino no les gusta.

Aquellos a quienes el vino hace daño: enfermos del estómago, personas excesivamente nerviosas o dotadas de radical intolerancia alcohólica, apopléticos, etc., etc.

Los abstemios que engloban, por ignorancia, el vino con los licores y con las demás bebidas alcohólicas: éstos son los más numerosos.

Y, finalmente, los que lo son por pura pedantería y esnobismo, porque el no beber hace *muy americano*: éstos son los verdaderamente odiosos.

Contra los abstemios de las dos primeras categorías nada hay que decir: el que no bebe vino porque no le gusta o porque *cree él* que le hace daño, es indudable que procede con una lógica que se puede presentar como modelo.

Una doble advertencia, sin embargo, respecto a los últimos: el hecho de que un alimento, sólido o líquido, sea perjudicial para algunas naturalezas enfermas, nada quiere decir contra ese alimento: la leche y los huevos son dos sustancias alimenticias de primer orden, y, sin embargo, los individuos afectados de trastornos biliares harán bien en abstenerse de ellas casi en absoluto. La otra advertencia es que conviene enterarse y ser lógicos: recientemente, en uno de mis muchos viajes por España, coincidí en una mesa para dos de un coche-restaurant con un individuo, joven todavía, pero de indudable aspecto enfermizo; al llegar la hora de elegir los vinos yo pedí una botella de uno tinto español—no importa cuál—y mi vecino, después de contestar con una negativa al camarero, me lanzó una mirada terrible, que yo no acerté a definir si era de compasión o de desprecio. Por lo visto me consideraba como un borracho empedernido.

Pues este sujeto, que no bebía vino sin duda por higiene, se pasó toda la comida embadurnando el pan con mostaza, rociando los platos con dos o tres salsas inglesas que pidió expreso..., es decir, poniéndose elegantemente unos cuantos

sinapismos en el estómago. Yo no sé cuál sería su enfermedad, reflejada en su rostro; lo que afirmo es que la botella de vino que yo me bebí le hubiera producido un daño menor que todos aquellos ungüentos infernales.

Y no estará de más decir, para poner las cosas en su punto, que si el vino, el buen vino, está contraindicado en ciertas enfermedades, está en cambio indicadísimo y se receta a diario en otras. Nuestro Decref, a quien hay que citar siempre que de estas cosas se trata, dice en un párrafo de la *Memoria* antes citada: "El vino, usado con moderación, es una bebida higiénica por excelencia. Su acción sobre los aparatos circulatorios, nerviosos y urinarios, dado en dosis cortas y repetidas, ha servido siempre también como elemento terapéutico solo o como vehículo ayudante de medicaciones tónicas o diuréticas, sobre todo, siendo la base del método de Todd en la fiebre, que aún hoy se sigue empleando, así como de innumerables fórmulas de muchos terapéuticos, entre ellos el gran Trousseau, que han hecho que se conozcan universalmente como medicamentos nuestros vinos de Jerez y Málaga".

Los abstemios de la cuarta categoría, es decir, los que no beben vino porque una moda necia les dice que no lo beban, no merecen que nos ocupemos de ellos mucho tiempo: el individuo que, gustándole el vino y no teniendo ninguna dolencia que le prohíba beberlo, no lo bebe porque cree que es elegante esa abstención, no merece más que un dictado: el de majadero. Y a los majaderos conviene dejarles que se bañen en su propia majadería.

Al abstemio de buena fe, es decir, al que cree sinceramente que el vino, todo vino, el bueno y el malo, es un veneno, a ése sí se le deben decir muchas cosas; con ése sí se puede dialogar. Desde el momento en que en la base de su razonamiento hay un error, no hay más que hacerle ver ese error. Y yo declaro que si de la lectura de este libro surgiera como consecuencia

que uno de esos equivocados, ¡uno solo!, saliera de su equivocación, ya daría yo por bien empleado el trabajo que me haya podido costar el escribirlo.

Nunca se repetirá lo bastante la afirmación, base de nuestra propaganda: el vino bueno, bebido en cantidades racionales, no produce alcoholismo, y, por lo tanto, nada tiene que ver con las campañas y con la guerra que al alcoholismo se le hace.

Una minoría de médicos presentidos por Molière han llegado a decir muy seriamente que un solo vaso de vino al día basta para convertir en poco tiempo a todo hombre en un alcohólico. Está bien. La Ciencia, con el respeto que impone, sirve algunas veces para que a su abrigo se afirmen verdaderas toninadas.

Según eso todos somos alcohólicos, o casi todos, y desde el momento que la cosa es tan general y seguimos viviendo tan ricamente, no hay por qué preocuparse. Ese es el inconveniente de querer probar demasiado: se termina no probando nada.

Entre los muchos sambenitos que al vino le han caído encima está el de ser productor o engendrador de la locura. ¡Cuánto se podría hablar de eso! La moderna Psiquiatría va modificando poco a poco el concepto clásico del alcoholismo, y aun cuando se admite la existencia de una pseudoparálisis progresiva de origen alcohólico, secuela, como los ataques de *delirium tremens*, de una vida poblada de borracheras, ya no es el alcohol una de las llaves que abren las puertas de los manicomios.

Los sífilíticos que derivan hacia la parálisis progresiva—un diez por ciento de sífilíticos—tienen acaso entre las causas coadyuvantes de su enfermedad terrible, aparte la predisposición, que es la esencial, una intoxicación alcohólica más o menos avanzada; pero ¿es que esto prueba nada en contra de nuestra tesis?

Kraepelin, Tanzi y Lugaro, Regis, han escrito cosas muy atinadas sobre esto del alcoholismo, que no es oportuno copiar aquí. Por lo pronto, todo el que tenga cierta costumbre de ver enfermos mentales sabe que las psicosis de origen alcohólico, siendo acaso las más escandalosas y de más aparato en sus síntomas, son también las que antes remiten, produciéndose la curación del enfermo, a veces de un modo radical: basta para ello, en la mayor parte de los casos, con la abstinencia del paciente. ¿Puede decirse lo mismo de las otras causas exteriores de las perturbaciones mentales: sífilis, morfínismo, fiebres tifoideas, etcétera? Ciertamente que no.

Luego no será tan malo el alcohol cuando tan pronto desaparecen sus huellas.

Recientemente, en mi visita a la simpatiquísima ciudad de Logroño, una tarde, solo, y para satisfacer mi afición a cierta clase de estudios, me encaminé al Manicomio Provincial.

Es éste un edificio amplio, científicamente en período de formación, pero período fecundo, y en él me encontré con un Médico-Jefe, el doctor Ramón Caballero, aragonés de origen, joven aún y lleno de entusiasmo por su profesión.

Mientras amablemente me enseñaba la casa, íbamos hablando de muchas cosas, y como en una de las salas del pabellón de hombres nos encontrásemos a un paranoico con síntomas de alcoholismo crónico—uno de los *cinco* alcohólicos que había en la casa, con una población total de doscientos enfermos—derivó nuestra conversación al terreno del alcoholismo. De vuelta al despacho del Director, terminada la visita, Ramón Caballero buscó entre unos papeles y me entregó un número de un diario local, en cuyo sitio de honor de la primera plana aparecía, con su firma, un artículo titulado: "Mirando al Manicomio.—No se culpe al vino del aumento de la locura".

En ese magistral trabajo hay párrafos tan sustanciosos como los siguientes:

"Las causas del aumento constante de la población manicomial son mucho más complejas que la que constituye el uso y abuso del vino. No son únicamente los alcohólicos los que llenan los Manicomios; no es tampoco el alcoholismo la enfermedad mental que predomina en ellos."

"No se diga que huyo a recogerme en lo imposible; cíten-se las cifras de enfermos alcohólicos, ingresados y asistidos en los Manicomios, y sepárense de ellos los que corresponden a los alcohólicos por beber vino puro. Seguramente sería fácil comprender lo que muchos alienistas reconocen; no es poniendo trabas al uso del vino como se lucha contra el alcoholismo y la locura, antes bien, el vino como bebida debe favorecerse. Pudiera todavía comprobarse que sigue siendo verdad que el alcoholismo está en proporción inversa de la cantidad de vino que se recolecta y bebe en un país."

"Nacido en la tierra en que al pan se le llama pan y al vino se le dice vino, y consecuente con mis ideas científicas, me atrevo a gritar: No se culpe al vino del aumento de la locura."

He creído conveniente ampararme en la autoridad de los textos anteriores para que no parezca que ciertas afirmaciones se han cocido en mi cerebro profano. Es un médico de autoridad indiscutible quien lo dice—y no es él el único entre sus colegas—, un hombre colocado en una de esas encrucijadas de honor, como es la dirección de un Manicomio, en la que se ven y se palpan a diario estas cuestiones con menos comodidad, pero con más eficacia que en las bibliotecas y en los gabinetes de estudio.

Pero ¿para qué buscar textos, cuando el principal de todos ellos está ahí, vivo y palpitante, aunque el que lo formula ya haya muerto, para desgracia de la Ciencia? ¿Es bastante autoridad la de Pasteur para los señores abstemios? Pues cualquier

alumno que haya aprobado la Agricultura en el bachillerato sabe lo que opinaba de los vinos el francés insigne.

Hacía algo más que opinar; como nos preocupan los tropiezos y las malandanzas de un ser querido, a él le preocupaban las enfermedades de los vinos, y en su vida, tan llena de realidades provechosas, hizo mucho para aliviarlas y curarlas. Casi todo lo que en el mundo hay de patología y terapéutica del vino, a Pasteur se le debe. En mi viaje he podido ver en la mayoría de las bodegas españolas el artefacto llamado pasteurizador—o pastorizador, como han traducido algunos bodegueros—en recuerdo de su inventor.

Es algo así como un monumento elevado en cada bodega a su memoria.

... ..

Y aquí me proponía terminar con los señores abstemios, cuando un amigo mío, hombre de posición menos que modesta, me advierte:

—Te vas a dejar en el tintero la clase de abstemios más dolorosa.

—¿Y es?

—Aquella a la que yo pertenezco; a mí me gusta el vino como al que más, no tengo ninguna enfermedad que me impida beberlo, y en cuanto a eso de la moda bien sabes que yo, en esas cuestiones, estoy más allá del bien y del mal. Y, sin embargo, ¡si vieras qué pocas veces bebo vino!

—¿Por qué?

—Porque no me gusta el malo, que según tú no se debe beber, y el bueno... no tengo dinero para comprarlo.

Nada contesté a mi amigo. Yo no sé si el vino bueno, en España como en todas partes, es caro o es barato... Por lo menos, como autor de este libro no debo saberlo.

Eso del precio es cuestión de los comerciantes, y yo—acaso por mi desgracia—no lo soy. En estas páginas nada se hablará

de eso. Para la lista de precios diríjanse ustedes al almacén de vinos de la esquina.

* * *

Y vamos con la famosa ley seca y los Estados Unidos.

Hablando de estas cosas es inevitable llegar a ellos.

Podía limitarme a reproducir aquí lo que dije en mi libro *En el país del bluff*, publicado a raíz de mi corta estancia en Nueva York.

Fué corta, pero durante ella me enteré de lo que quería enterarme: y lo que en ese libro cuento, en resumen, es lo siguiente:

Casi todas mis comidas las hacía en un restaurante de una señora española, cercano al Central Park; en todas esas comidas, y aun sin que uno lo pidiera, aparecía al lado del cubierto de cada comensal un gran tazón de vino tinto. En un llamado—nunca supe por qué—café turco del barrio bajo de la ciudad, bebíamos toda la ginebra que queríamos; yo, no mucha, porque a mí la ginebra—tampoco sé por qué—siempre me ha recordado las operaciones quirúrgicas. El marinero borracho más integralmente borracho que he visto yo en mi vida, lo he visto en el Metro de Nueva York: para apearse en una de las estaciones lo tuvieron que coger a pulso dos compañeros... que iban tan borrachos como él. No recuerdo haber ido de visita a una casa de gente rica o de gente medianamente acomodada, que no me ofrecieran varias copitas de coñac, de oporto, de jerez y otros... cordiales.

¿Qué más?

Yo creo que con lo escrito hay bastante. Esa es la ley seca en Nueva York, y cuenta que yo no estuve allí más que veinticinco días.

Pero todo eso, a mi juicio, no quiere decir nada.

Aquí en Europa, sobre todo en los países vinícolas, como Francia y el nuestro, se insiste mucho en el fracaso que supone en su aplicación la famosa ley seca; y quizá por insistir tanto en ello se olvida el aspecto fundamental del problema.

No siempre que se fracasa en una empresa es porque ésta sea un disparate; la ley seca podía ser una buena ley y, sin embargo, resultar ineficaz su aplicación.

Pero es que la tal ley, prescindiendo de lo que haya resultado en la práctica, es una tremenda injusticia.

América del Norte es, en muchas cosas, un país admirable; sobre todo, quíerase o no, es hoy por hoy el que da el tono al mundo; el que lleva la batuta que dirige nuestras danzas, como la llevó Roma hace siglos, España después, Francia más tarde.

Pero es que los grandes y los poderosos también se equivocan; sus equivocaciones suelen ser de grueso calibre.

Volvamos a la *Memoria* del doctor Decref.

“Estos pueblos latinos—se dice en ella—, que desde su iniciación cultivaron, tuvieron y bebieron vino, son los que han asombrado al mundo por su fecundidad, su inteligencia, su valor y su altruismo. Esta raza española, cuando descubrió, conquistó y civilizó América, llevaba siglos bebiendo su vino y bebiéndolo sigue. A pesar de eso, tiene una cualidad de que muy pocos pueblos pueden ufanarse hoy día. Todo español tiene la seguridad, por lo menos, de que su madre no fué alcohólica, más aún, ni siquiera borracha. ¡Quién sabe si la más grande proeza que vieron los siglos y que llevó a cabo la Raza Hispánica, se lo debe a eso, a haber tenido vino, no teniendo necesidad de buscar sustitutos que lo envenenaran moral y materialmente!... Réstanos hacer constar que la célebre ley seca de América del Norte se debe al ex senador Andrew Y. Volstend, *masca-dor incorregible de tabaco*, que vive aún en Saint Paul, Estado de Minnesota. El senador Morris Shoppard, del Estado de Tejas, fué el que hizo que se convirtiera dicha ley en la célebre

décimaoctava enmienda a la Constitución de los Estados Unidos de América del Norte cuando la creyeron conveniente. Después han venido las épocas de mayor o menor rigor para cumplirla, pero no deben estar muy satisfechos de su éxito cuando ofrecen un premio de 50.000 dólares al que encuentre el medio de hacerla efectiva."

Y en las conclusiones de ese trabajo magistral, hay una, la cuarta, que está así redactada:

"La ley seca, mientras vaya contra el vino, es tan infundada y absurda como si porque las carnes, la leche y otros productos alimenticios procedentes del reino animal encerraron a veces gérmenes de enfermedades mortales parasitarias, o porque su composición contribuya a crear enfermedades de nutrición en el hombre, que puedan acarrearle igualmente la muerte, se creara una ley para acabar con la ganadería."

En estas últimas líneas está contenido todo el error y toda la injusticia de la ley seca. En realidad, ella no es más que una manifestación de ese disparate que, de algún tiempo a esta parte, se ha adoptado por muchos países como fórmula de gobierno; consiste ese disparate en esa especial manera de discurrir, simplista y cómoda—cómoda para los gobernantes, no para los gobernados—, con arreglo a la cual si tiene uno enfermo un dedo de la mano, se debe cortar la mano, y, mejor aún, el brazo: con ello es seguro que los dedos no le vuelven a doler.

Dicen, los que han conocido en América del Norte los tiempos anteriores a la ley seca, que las cosas habían llegado a un extremo intolerable; el yanqui, en general, es un individuo que, puesto a ingerir alcohol, lo hace en cantidades que asustarían a Gargantúa. No es bebedor, sino borracho, lo cual, como se verá más adelante, es cosa opuesta.

¿Por qué es eso? Habría que acudir a un estudio profundo de la fisiología de la raza para explicárselo; puede que haya

en ello algo de atavismo, una sed ancestral, que viene de aquellos indios, habitantes seculares del país, antes de que éste se civilizara a la moderna. Lo cierto es que, cuando un buen bebedor de Europa tiene bastante con una botella de vino, un ciudadano de la libre—¡!—América inglesa necesita tres o cuatro.

Y por una de esas paradojas fisiológicas harto frecuentes, ese mismo individuo martirizado por esa sed eterna, es, por lo general, un intolerante para el alcohol; ya se sabe lo que esto último quiere decir. Hay organismos en los que una dosis pequeña de alcohol provoca una verdadera tempestad. Los individuos tan mal dispuestos orgánicamente son verdaderos enfermos, en los que casi siempre se ve alguna otra tara nerviosa o mental.

No quiero sacar las últimas consecuencias de esto, aplicadas al pueblo yanqui, porque... la cosa nos llevaría muy lejos.

Lo cierto era que en los Estados Unidos las borracheras venían a ser verdaderas tragedias, y para acabar con ellas—claro es que no han acabado—vino la ley seca. Es lo del corte de la mano cuando duele un dedo. “—En vista de que aquí los borrachos son muy escandalosos, que nadie beba más que agua.”

Claro que hubiera sido más lógico combatir el uso de las bebidas espirituosas, mejorar la calidad de los alcoholes..., pero esto para los gobernantes habría sido más trabajoso. Era mejor cortar por lo sano.

Sólo que al dar el corte se han ido un poco lejos.

Que gobiernen así poderes dictatoriales o absolutos, podrá merecer censura, pero es explicable; que lo haga la nación democrática por excelencia, no prueba más sino que eso de la democracia de ciertos países es una gran farsa que estamos cultivando entre todos, hasta que, poco a poco, nos demos cuenta de la verdad.

Gentes avisadás ven el problema de otra manera.

—Los gobernantes de los Estados Unidos—dicen—saben de

sobra todo eso de que el vino bueno es una bebida sana, y de que no se debe confundir con el alcohol, etc., etc. No son tan tontos como para no saberlo. Pero un buen gobernante tiene que pensar en todo, y en este caso particular en lo que había que pensar era en lo siguiente: los Estados Unidos no son, ni pueden ser, país productor de vino; sólo en una parte de la Baja California hay tierra y ambiente propicio para un buen cultivo de la vid. Ello quiere decir que, aunque todos esos terrenos se dedicasen a la producción intensiva de vino, no habría bastante, ni con mucho, para satisfacer las enormes necesidades del mercado interior; la casi totalidad del vino que haría falta para apagar la sed de las enormes gargantas norteamericanas habría que traerlo de Europa, a cambio de dólares, naturalmente. ¡Verdaderos ríos, cataratas de vino, y montañas de billetes de dólar! América del Norte ha preferido que ese dinero se quede en su casa.

Los que así hablan puede que sean los que están en el secreto.

En todo caso, dejemos la ley seca a la América del Norte, aun con toda su evidente injusticia. Pero lo que resulta bufo es ese intento, que ya se dibuja, de hacerla extensiva a otros países.

Decididamente, la Humanidad es más tonta de lo que parece a primera vista.

VI

Bebedores y borrachos.—Cómo...—Cuándo...—Qué se debe beber.—Blancos y tintos.

No ha sido una sola persona la que, al enterarse de mi proyecto de escribir este libro, me ha dicho convencidísima:

—¡Hombre, bien! Va usted a hacer el elogio de la borrachera. Pues es lo único que nos faltaba.

Han sido varias.

No siempre, aun poniendo en ello el máximo de esfuerzo y de voluntad, consigue uno lo que se propone; pero conste que si este libro responde a los propósitos que lo han hecho nacer, será un libro contra la borrachera y los borrachos.

El borracho es, por caminos derivados, uno de los mayores enemigos del vino; con su ejemplo predica que no se debe beber, y ya se sabe que a veces estas predicaciones del ejemplo son las más eficaces de todas.

¿Qué es un borracho? No se puede decir escuetamente: “un hombre que ha bebido demasiado”, pues hay sujetos, nerviosos en demasía, afectados de intolerancia alcohólica, que llegan en seguida al estado de borrachera franca, sin más que haber ingerido una dosis pequeña de alcohol. Por eso resulta más claro afirmar que es borracho todo aquel que no ha digerido su vino.

El borracho es un ser repugnante, que pocas veces se queda.

en la categoría modesta de ente divertido; no hablemos de esos borrachos trágicos, que derivan hacia el crimen, o simplemente hacia la grosería y la agresión verbal. Y no vale decir que todo borracho, para serlo, ha tenido que comenzar por ser bebedor; ya es viejo aquello de que la virtud y el vicio no son más que grados distintos de una sola y misma cosa: el ahorro y la avaricia, la dignidad y la soberbia, el buen apetito y la gula... ¿qué son más que extremos de una misma línea?

El beodo, en general, es un hombre mal catador de vinos; como bebe por beber, le suele dar lo mismo una que otra bebida, aparte de que en el período ya avanzado de la borrachera, el estado de sus mucosas gustativas y olfatorias no es el más propicio para la faena de saborear un vino, que es la predilecta de todo buen bebedor.

Eso por lo que se refiere al borracho estrepitoso, al que pesca hoy una borrachera cumbre, y luego está sin beber una temporada relativamente larga; es decir, el verdadero dipsómano, ya que dipsomanía no quiere decir lo que por lo visto se figura algún querido compañero... Pero hay otro beodo contumaz, que nunca se tambalea, que jamás pierde el control de sus actos ni de sus palabras, pero que despacio, a diario y a veces en la mayor parte de las horas del día, va consumiendo su dosis de alcohol, como si tuviera la obligación de beberse en equis tiempo una cantidad determinada.

Son esos individuos de quien la gente que los conoce suele decir que están siempre borrachos, aunque, en rigor, en ningún momento determinado de su vida justifican que se les tilde de tales; más bien es el conjunto de toda esa vida el que parece despedir un cierto vaho alcohólico, como el que escapa de un almacén de vinos mal cerrado.

Estos sujetos inofensivos, que no sólo no perturban la vida social, sino que son las más de las veces correctos y afectuosos, no son tampoco de los nuestros.

Desde luego, conviene apresurarse a decirlo, estas páginas no se escriben para ellos.

Hay lugares comunes a los cuales, por mucho que se les tema, no hay más remedio que acudir cuando llega el caso; son esas verdades eternas que alguien ha tenido el acierto de formular con tal precisión que las ha dado categoría de incommovibles. La filosofía de Epicuro es una de esas verdades y, por lo tanto, uno de esos lugares comunes.

En esto del vino no hay más remedio que acudir a ella.

El verdadero bebedor debe empezar por limitarse la cantidad de bebida; sería pueril señalar cantidades en este terreno, ya que son puramente personales; pero, en general, todo bebedor—y si no es epicúreo no es buen bebedor—debe dejar de beber en dos casos: al perder el deseo, y al notar, aunque el deseo persista, que la claridad mental empieza a nublarse.

La pérdida del deseo es también relativa: a veces se pierde después del primer vaso; ello depende de muchas cosas: de la clase del vino, del estado estomacal del bebedor o de cualquier otro accidente, difícil de determinar a priori.

Cuando el bebedor nota que su equilibrio espiritual empieza a perturbarse, debe también dejar de beber aunque persista el apetito de la bebida; y debe hacerlo en obsequio al mismo vino a cuya degustación está consagrado. El saborear un vino no es operación puramente material—suponiendo que el hombre pueda realizar nada que sea puramente material—; entra en ello, por mucho, el ejercicio de la inteligencia, y por ello, al notar que ese ejercicio empieza a entorpecerse, la operación debe interrumpirse.

—Pero entonces—se me dirá, casi a modo de objeción—, mientras haya deseos de beber y la cabeza se conserve firme ¿se debe seguir bebiendo?

La pregunta peca de puerilidad, pues la falta de lucidez en

las facultades mentales se produce indefectiblemente cuando debe producirse. Es un aviso que se debe siempre escuchar.

Todos hemos conocido uno o varios tipos de ese que podríamos llamar el bebedor perfecto. Yo recuerdo ahora de uno, persona muy conocida en Madrid y que me hizo durante mucho tiempo el regalo de su amistad. Hombre correcto, de una simpatía e inteligencia despierta, su conversación era un tesoro inestimable; bebía poco fuera de las comidas, y en éstas su pericia de catador se había perfeccionado tanto, que más de una vez, sentado con él a la mesa, le he visto rechazar un vino sólo con olerlo.

—Que nos abran otra botella—decía—; ésa no sirve.

Y en efecto, al probar el vino que él sólo con el olfato había rechazado, se convencía uno de que *aquello* no servía.

A este hombre, en quien hubiera sido inútil buscar uno solo de los síntomas del alcoholismo crónico, se le veía a veces rechazar cortésmente una invitación para beber:

—No; hoy no me pide el cuerpo vino.

Y no daba otra razón; pero ya era bastante. Porque ésa es la piedra de toque del verdadero bebedor: saber abstenerse a tiempo.

En cambio, cuando él creía que debía beber, ¡qué goce inefable se dibujaba en su rostro, después de un vaso de buen vino! Era algo más que la conocida euforia báquica, tan fácil de conseguir: era el bienestar de quien ha sabido apropiarse para su organismo una de las grandes fuerzas de la Naturaleza.

Yo quisiera que todos mis lectores imitasen a este que no vacilo en llamar gran hombre.

Porque de eso se trata, o al menos de eso trato yo. Y cuando en los apartados que siguen procuro aprovechar mi experiencia personal para contarle, al que no lo sepa, cómo, cuándo y qué se debe beber, conste que me refiero al modo de beber del epicúreo.

En cuanto a los otros, a los que beben para alegrarse, para olvidar penas, para presumir de hombres, para cobrar valor y poder declararse a la novia, o simplemente para *cogerla*, yo no digo que hagan mal; lo que afirmo es que no me interesan.

Seamos bebedores, pero no borrachos. Aunque no sea más que porque así nos libraremos de ponernos en contacto con el amoníaco, que, como se sabe, es el mayor enemigo del vino.

* * *

Pero no consiste todo en beber. Hay que saber beber.

El instinto solo no nos dice cómo hemos de saborear un vino; aquí el instinto, al que tantas excelencias atribuyen algunos, falla, como en otras muchas ocasiones.

Pero tampoco se trata de nada misterioso ni cabalístico; el sentido común, que no es más que un instinto muy ejercitado, nos dice cómo hay que tratar a un vino para enterarse de lo que ese vino es.

Todo vino habla a nuestra apetencia por tres puertas: la de la vista, la del olfato y la del gusto; el color, el aroma y el sabor del vino son las tres cualidades únicas que podemos captar de él antes de que haya pasado de nuestra garganta; después de este paso, y ya asimilado por nuestro organismo, desarrolla toda la plenitud de su potencia.

No hay más que apreciar esas tres cualidades en toda su intensidad.

El color. No hay que profesar la idolatría del color en los vinos. Antes se ha dicho, a modo de ejemplo, que hay unos vinos de Borgoña blancos—los Mersault, los Montrachet y algunos otros—cuyo color es pobre, débil, casi de agua acidulada; ello no les impide ser de los más excelentes vinos de mesa franceses de la región vinícola de la Cote d'Or.

El color en los vinos se presta además a muchos disfraces;

es, desde luego, la cualidad en la que más cabe el fingimiento, y por ello, el que juzgue de un vino sólo por el atractivo y el brillo de su color, se expone a equivocarse fácilmente.

Hechas estas declaraciones necesarias, hay que afirmar que cuando un vino posee un hermoso color natural—y no es, por cierto, color lo que les falta a la mayoría de los vinos españoles—, se debe *saborear* con la mirada, impregnarse de él; es una preparación excelente para lo que vendrá después.

Entre nuestra vista y el vino, claro es que no debe interponerse nada más que la delgada lámina de cristal del vaso o de la copa: cristal puro, incoloro, virginal. ¡Lejos de nosotros esos recipientes teñidos de verde, de azul o de grana que, a más de ser de una cursilería impotable, privan al líquido de uno de sus encantos! Nada de copas de cristal labrado o esmerilado, que ni aun para agua son buenas.

El vino en jarra de barro, o en taza, será una cosa muy clásica, pero no todo lo clásico es igualmente recomendable. Nada más clásico que un brasero, y, sin embargo, el que se calienta así es porque no tiene otra cosa.

En algunas bodegas de la Rioja he visto unas tazas de plata, de boca muy ancha, de superficie casi plana; son para aquílatar, por un modo original, el color de los vinos tintos; se deposita en ellas el líquido rojo y, mirando por arriba, la irización y el reflejo del metal hacen resaltar la pureza del vino... Porque sólo los vinos muy puros de color resisten la prueba de la tacita de plata.

Buen sistema para bodegas, donde el catador ha de alternar en poco tiempo el examen de vinos distintos; para la mesa o la degustación pacífica del aficionado, la copa de cristal incoloro es lo único recomendable.

Captado ya por la vista el color del vino, vayamos al olor. Todos los vinos, aun los más flojos y de menos cuerpo, tienen un olor pronunciado; los éteres contenidos en ellos se diría que

están deseando ponerse en contacto con la atmósfera, y apenas se les facilita la ocasión, poniendo el líquido de la botella o de la barrica en comunicación con el aire, el aroma se expande poco a poco, pero con intensidad.

El vino, una vez en el vaso, debe dejarse reposar un poco: nada más contrario a su naturaleza que volcarlo de golpe en el vaso y de otro golpe trasladarlo a la garganta; el que así lo hace no puede decir que bebe más que a medias. Y es en ese período de reposo cuando el aroma del vino impregna las paredes del vaso que no están con él en contacto directo, es decir, la parte superior. De ahí la necesidad de no llenar la copa hasta los bordes, como, por gracia, hacen algunos que se creen bebedores.

El aroma del vino hay que aspirarlo con violencia, con intensidad: que llegue bien nariz adentro, y, por esa relación tan estrecha que hay entre la cavidad nasal y la bucal—como que en realidad son una misma—, hacer que la parte alta del paladar se impregne bien del olor del vino, y así, al llegar después el líquido a la boca, ya lo recibe como cosa conocida y se multiplica la sensación.

Agitando levemente la copa ha llegado el momento de llevársela a los labios. El vino nos va a ofrecer, por medio del sabor, el tercero y principal de sus encantos.

No es necesario enjuagarse la boca con el vino; eso estará bien para los catadores, y los consejos que aquí vamos dando no se refieren a ellos. Hay en la boca dos regiones que, sin duda por estar mejor provistas de glándulas gustativas, son más sensibles a la impresión del líquido: la base del paladar y el frenillo de la lengua, este último sobre todo. Conviene llevar el vino alternativamente hacia uno y otro de esos parajes, y cuando una cantidad pequeña de él bañe el sitio elegido, abrir imperceptiblemente la boca y dejar entrar en ella un poco de aire. A su contacto, el sabor del vino aumenta positivamente.

Para los no iniciados parecerá un poco complicado eso de abrir la boca teniéndola llena de líquido; no hay, sin embargo, faena más fácil, y una vez habituado a ella se ejecuta sin darse cuenta y sin que se la den los que nos acompañan a la mesa.

Porque claro es que no se trata de entregarse en ésta a una serie de visajes y de mohines que serían algo así como la pedantería del bebedor; el que lo es de verdad adquiere en poco tiempo una maestría que le hace ejecutar todas esas operaciones con una elegante discreción.

Ningún vaso, por pequeño que sea, debe beberse de un solo trago: no es cuestión de cantidad, es cuestión de aireación del vino. En ese sentido, Gargantúa era un mal bebedor.

La cuestión de la temperatura a que deben servirse y beberse los vinos parece arreglada con una fórmula muy fácil: los blancos deben servirse refrescados; los tintos, a su temperatura natural.

Esto, que todo el mundo sabe y que, en general, es cierto, tiene, sin embargo, algunas excepciones; los franceses, por ejemplo, sirven sin helar algunos vinos blancos de gran clase de la región de Borgoña, como los Charlemagne o los Montrachet; dicen ellos que a estos vinos una temperatura muy baja les paraliza y que deben simplemente conservar la de la bodega. En cambio, y esto ya es más raro, algunos Graves rojos—que los hay, y excelentes—, ciertos Médocs y la mayor parte de los Beaujolais, vinos muy perfumados, resisten muy bien una larga inmersión en agua helada; pero recomiendan mucho que cuando un vino tinto se presente así se debe—también por excepción—beber a grandes tragos y sin detenerse mucho a saborearlo.

Según eso, y estableciendo la equivalencia, algunos riojas blancos y la mayor parte de los de Rueda y Nava del Rey podrían beberse a su temperatura normal, y, en cambio, los vi-

nos tintos gallegos y algunos toledanos y madrileños admitirían el cubo de agua helada.

Pero téngase muy en cuenta que esto son excepciones a la regla general, y que, en caso de duda, el vino blanco debe estar fresco y el tinto normal.

Estas son ya verdades casi perogrullescas, y, sin embargo... No hace aún un año fuí invitado a almorzar a casa de unos buenos amigos de Madrid; echaré por delante, para que el contraste se aprecie mejor, que se trata de gente acomodada, que ha viajado mucho, muy enterada de muchas cosas y sin el menor asomo de nuevos ricos. El almuerzo fué espléndido y muy bien servido; pero durante él y para sazonar los cuatro platos de que se componía, se nos dió por toda bebida... ¡un solo vino tinto y helado!

Uno de los platos, como es de rigor, era de pescado: una suculenta langosta en salsa tártara, y después de él tuvimos que apechugar con un vaso de vino tinto, excelente, eso sí, que disfrutaba de la misma temperatura que un sorbete de mantecado.

Yo miraba con desesperación a la puerta por donde entraban en el comedor los criados que servían a la mesa, esperando ver aparecer las botellas de vino blanco; pero me quedé con el deseo.

¿Fué ignorancia de los dueños de la casa? No puedo creerlo; yo creo que es más bien despreocupación, porque en España, el país del vino por excelencia, hay mucha gente que bebe y gusta del vino, pero se resiste a tomarlo en serio, como si eso de beber vino fuera una travesura.

El vino, para terminar, hay que beberlo despacio; no me refiero al de un solo vaso, pues de eso ya hemos hablado, sino a la cantidad total que uno quiera o pueda beber.

La cosa tiene verdadera importancia... y evita muchas borracheras. Hay que dejar tiempo a que el vino y nuestro pro-

pio organismo se pongan en relación, estableciendo el contacto; el vino, siendo como es un tesoro de la Naturaleza, tiene también sus escorias, pues no hay tesoro que no las tenga, y hay que dejar que el estómago vaya haciendo mecánicamente la selección y enviando poco a poco *al piso alto*, o sea al cerebro, lo que del vino debe llegar, que es el impulso vital y nervioso.

La prueba es fácil de hacer: una misma cantidad de vino, relativamente grande, bebida despacio o bebida de prisa, puede proporcionar un bienestar digestivo y eufórico, o una perturbación molesta.

Eso, después de todo, no es privativo del vino, ni hay en ello ningún misterio: un cigarro puro fumado de prisa puede provocar el mareo, y ese mismo tabaco consumido con calma, a lentas bocanadas y como acompañamiento de una amena conversación, es uno de los mayores encantos para el buen fumador.

Y así de muchas cosas.

Casi podríamos decir de todas. La ciencia de la vida no consiste más que en saborearla, en paladearla: el vino nos puede dar un buen ejemplo.

Mientras se bebe no se debe fumar. Esta regla prohibitiva no necesita explicación, y algunos llegan a recomendar que todo paladar que desee conservar su fuerza para apreciar buenos vinos debe abstenerse del contacto con el tabaco por lo menos dos horas antes.

Soy enemigo de las prohibiciones muy rigurosas, porque estoy convencido de que la gente no las acepta; y el abuso del tabaco está tan extendido por el mundo, que si declaramos la incompatibilidad absoluta entre él y el vino acaso sea este último el que salga perdiendo. Pero no creo que sea rozar los linderos de la hipérbole condenar el cigarrillo entre plato y plato, nueva moda grotesca que, precisamente por ser tal, va ganando adeptos de día en día.

Un tratadista francés de estas materias dice que quien así procede no merece beber más que vino corriente y ordinario. Yo voy más lejos: quien de ese modo ridículo se comporta merece ser expulsado de la mesa, pues nadie tiene derecho a perturbar, con el humazo de su cigarro a destiempo, el olfato y el paladar de los demás comensales.

Puede que haya derecho a la propia tontería; a lo que indudablemente no lo hay es a hacer víctimas de ella a los demás.

Nuestro vaso de vino merece todos los respetos.

* * *

Pero, ¿cuándo se debe beber?

De las tres preguntas referentes al uso del vino es ésta la más fácil de contestar.

Nunca, ¡nunca!, se debe beber sin ganas de beber: ni por compromiso, ni por rutina, ni siquiera para brindar por algo o por alguien a los postres de un banquete. Para estos casos, que podríamos llamar de bebida forzosa, está el truco, que muchos practican admirablemente, de llevarse la copa a los labios, mojar éstos levemente y volverla a dejar en su sitio.

La insistencia en la invitación a beber cuando el invitado ha dicho que no siente deseos de probar la bebida es una impertinencia de la misma índole de la que dicta el amor propio del matón que a la negativa de tomar con él una copa contesta con un tiro o con una puñalada.

En general, todo lo que en el mundo no es cumplimiento de una obligación, no debe realizarse más que cuando el deseo nos incita a ello; pero al hablar del vino es en defensa y por interés del vino mismo, por lo que éste no debe llegar a ninguna boca que no tenga sed de él.

Porque el vino bebido así pierde por lo menos la mitad de

su valor. En la apreciación de él entra, por mucho, la función imaginativa, y es la imaginación la que flaquea cuando el deseo de beber falta.

Ese deseo puede faltar por muchas razones: mal estado fisiológico del individuo, saturación por excesos anteriores, lo que sea; más que la causa debe importarnos el fenómeno.

El que por compromiso, por no desairar, por no desentonar, a veces hasta por timidez, bebe sin que el cuerpo, según la frase vulgar, le pida bebida, hace algo más que un acto inútil: se crea en su propio organismo un mal recuerdo que más tarde le hará mirar el vino, si no con odio, con indiferencia.

Por eso el que *obliga* a beber a otro ejecuta una mala acción. Y prueba, además, que él mismo no sabe beber.

Pero, si no se debe beber sin gana, ¿siempre que hay gana se debe beber?

La contestación que se dé a esta pregunta es algo así como la piedra de toque para conocer al buen bebedor. Muchos os dirán que sí; que el vino, siendo bueno y sabiéndolo beber, se debe beber siempre que lo pida el deseo.

Aparte de que eso sería en muchas ocasiones justificar la borrachera, pues no hay que olvidar que también hay borrachos de vino bueno, aunque son los menos, es que desde el punto de vista de la defensa del vino, que es el que adopto yo siempre, la respuesta a aquella pregunta no tiene más remedio que ser negativa.

No; no siempre que hay deseo se debe beber.

Ese deseo debe ir acompañado de una plena capacidad de apreciación de lo que se bebe. En realidad ya he hablado de ello al establecer en un párrafo anterior la distinción fundamental entre el bebedor y el borracho.

Sobre que hay un deseo ficticio, de autosugestión: suele presentarse en los pródromos de una borrachera bien organizada; el candidato a la *papalina* cree que desea más vino, y, en rea-

lidad, esa sed alcohólica se le apagaría dejando de beber o bebiendo un buen vaso de agua pura o de agua con limón.

Es ése el escollo que debe evitar todo buen bebedor; una vez más hay que acudir a Epicuro: es preferible mortificar el deseo, lo que llama la gente quedarse con ganas, evitar la saciedad. *De nada demasiado*, decía el sabio.

Conservar siempre, y ése es el único medio, la afición y el buen recuerdo de la bebida buena. No poder decir nunca:

—Aquel vino, excelente, me hizo daño en aquella ocasión.

Aunque no sea culpa del vino, siempre es un mal recuerdo.

Gentes aficionadas a perder el tiempo discuten a veces con mucha seriedad si el vino debe beberse en las comidas o fuera de las comidas. Hay alguna región española donde la gente, que hace un gran consumo de buen vino durante la jornada, suele sentarse a la mesa sin más acompañamiento como bebida que una botella de agua; con todos los respetos por los gustos particulares, hay que decir que la cosa es una equivocación.

Los gustos también se educan y se modifican con esa educación.

La carencia casi absoluta en esa región de los llamados vinos de mesa—aunque posee caldos excelentísimos, acaso los mejores del país—, explicaría esa que me atrevo a calificar de aberración: el hombre tiende a adaptarse al medio y no gusta de luchar con él.

Pero el buen bebedor debe beber en la comida y puede beber fuera de ella; lo que ocurre es que, si sabe lo que le conviene, no será el mismo el vino que beba en una y en la otra ocasión.

El llamado en España vino de mesa, que es más de la mitad de la cosecha total española, es vino de todas horas. El blanco es un excelente aperitivo.

¿Qué se debe beber?

Vino bueno; eso ya es sabido.

Pero ¿cuál es el vino bueno?

Esta pregunta no tiene una contestación general: cualquiera que se diera con ese carácter pecaría de teórica. Es mejor, como me propongo hacer más adelante, estudiar cada caso particular y dar honradamente mi opinión.

En España hay de sobra una clase de vino, no ya para cada plato o momento de una comida bien organizada, sino para todo momento posible de la jornada de un buen bebedor; conviene hacerlo notar porque ello no ocurre en ningún otro país, gran productor de vino, más que en Francia.

Hay unas cuantas verdades elementales que circulan por ahí: con el pescado y con la sopa se debe beber vino blanco; con la carne de res, vino tinto; con los asados, blanco también, de preferencia espumoso... Pero a todo esto le pasa lo que decíamos antes: esas afirmaciones pecan de generalidad.

Vinos blancos hay muchos en España, gracias a Dios, y tintos tampoco nos faltan. Mientras llega el momento—en la segunda parte de este libro—de estudiar cada uno de ellos en particular, bueno será referirnos sólo a la región de que cada vino procede y que, salvo en el caso de la manzanilla, es la que da nombre al vino mismo.

Hay un principio demasiado rigorista y que, por serlo, no tiene mi simpatía; es el siguiente: no se deben beber en una misma comida dos vinos de un mismo color—blanco o tinto—de regiones distintas; por ejemplo, un rioja y un valdepeñas tinto, o un montilla y un vino del Priorato blanco. Ese principio se completa con este otro consejo: en cada país se debe beber *sólo* el vino de la tierra.

Son cosas más bien teóricas que prácticas; por ejemplo, aplicando a rigor ese *sólo*, que me he permitido subrayar, hay regiones en España donde, desde el punto de vista de los vinos,

no se podría hacer una comida completa, como manda Dios, por no haber en ellas buenos vinos tintos de mesa.

Huyendo de esos rigorismos, humanizándonos un poco, se puede confeccionar un menú ideal en el que, después de cada plato, figure una distinta y digna representación de los principales vinos españoles: de todos, sería imposible.

Allá va ese menú, por lo que valga:

Hors-d'œuvres.

Vino del Ribero.

Sopa.

Jerez.

Entrada.

Valdepeñas tinto.

Pescado.

Rioja blanco.

Plato de carne de res.

Rioja tinto.

Legumbre.

Montilla de la Sierra.

Asado de ave.

Blanco del Priorato.

Quesos.

Rioja tinto.

Postres.

Málaga y Cariñena.

Y si al principio de la comida se toman unas ostras u otros mariscos, rocienseles con manzanilla de Sanlúcar.

No digo que este menú sea perfecto: no aspiro a tanto. En él caben muchas variaciones y, además, es un poco forzado, por la necesidad de no dejarse en la bodega algún buen vino español. Hay en él un error de bulto, de estrategia y de táctica:

el valdepeñas, vino recio, de fibra, servido a la cabeza de los otros vinos tintos contribuirá a debilitarlos.

Pero, con todo, ahora que eso del turismo parece que se ha puesto de moda entre nosotros, y nos obsesiona mostrar a los extranjeros lo que somos y lo que valemos, no creo que fuera tiempo perdido servir una comida con ese programa vinícola a... los dignos miembros de la Sociedad de Naciones cuando vuelvan por acá.

Desde luego, si los cosecheros españoles acuerdan obsequiarnos con una comida a mis colaboradores en este libro y a mí, yo *exijo* que el desfile de vinos se organice con arreglo a esa lista.

¡Y sea lo que Dios quiera!

Mucho se podría hablar y escribir acerca de la relación entre el vino y cada plato; tanto, que, en realidad, habría que ir pasando una lista rigurosa de manjares y adjudicar a cada uno el vino que más le favorece.

La cosa sería muy larga y puede que innecesaria. Pero hay en esto también sus platos-síntesis: en los dos extremos de la balanza figuran los huevos y el queso.

El delicado producto de las aves, como llamaba a los huevos un poeta de mi tierra, parece un plato para abstemios: después de ellos, cualquiera que sea su fórmula culinaria, ningún vino sabe bien, o, por lo menos, no hay ninguno que destaque todos los valores de su personalidad. El paladar queda como acolchado, cual cubierto de algodón, y los vinos más perfumados y enérgicos pasan por él sin dejar apenas huella de su paso.

Todo lo contrario de lo que ocurre con el queso. Entre las muchas virtudes de este manjar privilegiado, en cuyo honor tantas cosas sabrosas ha escrito el alto ingenio de Wenceslao Fernández Flórez, figura la de ser el alimento ideal para que sobre él destaque cualquier vino plenamente todas sus calidades.

Aunque un vino tinto de mucho cuerpo parece el más apropiado para hacerle los honores al queso, con él van bien los blancos de igual manera, y únicamente los caldos muy ricos en licor deben proscribirse de su séquito.

La prueba es fácil de hacer. Bébase en ayunas un vaso de vino cualquiera, elegido a voluntad, saboréese bien y, al cabo de un rato, no muy largo, tómese un pedazo de queso; tras él, vuélvase a beber otro vaso del mismo vino. La diferencia es notable.

Y la cosa tampoco tiene nada de misteriosa: el queso abre los poros de las mucosas bucales y, por ellos abiertos, penetra el aroma y el sabor del vino con toda intensidad.

Comida sin queso es como mujer sin beso..., ha dicho alguien y aun no estoy muy seguro de que lo ha dicho alguien, y no sea cosa que a mí se me haya ocurrido espontáneamente. Pero, por lo que valga, ahí queda.

Ciertos catadores de vinos suelen también masticar nueces antes de beber: no es mal alimento para el vino; el aceite de la nuez suaviza las mucosas y las prepara bien para recibir la caricia del vino. Pero las nueces no aventajan al queso en ese sentido de preparación a la bebida.

Una advertencia a propósito de esto: no hay que confundir los alimentos citados con aquellos otros a base de picante o demasiado salados que excitan a beber; su acción es puramente mecánica y, a cambio de ella, dejan las mucosas de la boca en un estado de excitación, de estrago, que no es el más a propósito para paladear un buen vino. Todo eso será muy propio para beber mucho, pero no para saborear lo que se bebe.

El arte de pedir es todo, en eso del beber. Es muy frecuente en España oír, en un restaurante, en el comedor de un hotel, a un aficionado a los buenos vinos, la siguiente demanda dirigida al *maitre* o al camarero:

—Déme una botella de rioja tinto.

O:

—Una copa de jerez.

O:

—Un vaso de montilla... O de manzanilla.

El que así pide, por lo general, no sabe lo que pide; y el que no sabe pedir bebe lo que le dan. Son, por así decirlo, bebedores de oídas.

No hay un vino de Rioja igual a otro vino de Rioja, ni un jerez igual a otro, ni un montilla idéntico a su hermano. Y así de todos. Afortunadamente para la Rioja, para Jerez, para Montilla... y para los buenos bebedores de vinos de España.

Los productos de una misma región vinícola—hablamos de los buenos, pues los malos no hay ni que nombrarlos—serán, a lo sumo, hijos de un mismo padre y de una misma madre; pero no son casi nunca hermanos gemelos. Y ya se sabe que entre hermano y hermano la Naturaleza suele establecer grandes diferencias.

Lo contrario sería negar la personalidad del vino, que es uno de los productos que más acusada la tienen, si no el que más. Y desconocer los esfuerzos, los métodos de cultivo y de elaboración de cada cosechero, dentro de una misma región.

Si, según los catadores sutiles, hay diferencias entre dos botellas de un mismo año, de un mismo estilo, de una misma casa—diferencias que son una prueba más de la personalidad del vino—, ¿cómo no ha de haberlas entre dos botellas de dos nombres distintos?

Todo bebedor que esté a bien con su propio paladar pide una botella de la casa tal y del estilo cual..., si es casa que, como la mayoría de las españolas, elaboran varios estilos dentro de un mismo tipo.

Y... el autor de estas líneas no se atreve a recomendar, como sería lógico, que se pida también una botella de tal año o de tal solera, donde, como en Jerez y Montilla, el vino no cuen-

ta por añadas, sino por soleras. Y no se atreve a hacer esa recomendación porque cree que la mayoría de los bebedores españoles no la seguirían.

En Francia, todo bebedor de mediana cultura enológica pide siempre un vino de *tal* año. Más de una vez he visto, en los restaurantes de París, de Burdeos y de Lyon, obligar un cliente a que le cambiasen una botella por no ser del año que él había pedido; y si el *sommelier* le decía no podrérsela servir por no tenerla en aquel momento en la casa, el cliente a veces volvía a leer la carta de vinos y pedía otro completamente distinto, dentro del mismo tipo; prefería eso a cambiar de cosecha.

Y es que la edad no es sólo en las actrices y en las cupletistas en las que tiene importancia.

En España, en general, aun no hemos llegado a eso. Ya llegaremos; no hay que desesperar.

Y acerca de la edad del vino, bueno será aclarar un extremo: no siempre el vino más viejo es el mejor. Como cuerpo vivo que es, también muere, y a veces una de esas botellas venerables, rodeadas de polvo y de telarañas, que más que de una bodega parecen salir de un desván lleno de trastos viejos, no encierra dentro de sí más que un cadáver.

Cadáver de un héroe, si se quiere; pero cadáver al fin.

En esto de los años, como se dijo al hablar del color del vino, no hay que ser idólatra. Sólo que, en la casi imposibilidad de estar enterado en todos los casos, ante una duda, no está de más elegir el vino más viejo: es probable el acierto.

El precio también puede ser una buena indicación, sobre todo si la carta de vinos está confeccionada con pericia y con honradez.

Quedamos, pues, en que el vino debe pedirse concretamente, con toda clase de pelos y señales, ya que el saber pedir es el precedente necesario del saber beber.

Hay una cuestión, planteada en forma de dilema, de la que no hay más remedio que hablar.

Echemos por delante que es un dilema absurdo.

--¿Qué vino es mejor? ¿El blanco o el tinto?

Como se ve, la pregunta es un puro disparate; pero como se trata de un disparate que se da mucho en la realidad española, sería cobarde volverle la espalda. Es preferible ver si, en la medida de nuestras modestas fuerzas, podemos contribuir algo a que ese disparate no perdure.

Ante todo, conste que esa duda no existe en más país vinícola de importancia que España.

La razón de ello es un poco delicada de exponer; procuraré hacerlo sin herir la susceptibilidad de nadie.

Tómese como ejemplo el caso de Francia, ya que es éste el único país del mundo del cual España puede recibir lecciones y normas de conducta en esta cuestión de los vinos; pero conste que el caso de Francia se da también en Italia, aunque con menos claridad.

Tres son las grandes regiones productoras de vinos franceses de gran clase: Burdeos, Borgoña, Champagne. Estos son los tres vinos galos verdaderamente mundiales; muchos más hay, y excelentes—Anjou, Cotes de Rhone, Saumur, etc., etc.—; pero creo que no se incurre en error si se prescinde de ellos para el objeto que ahora nos interesa.

En esas tres grandes regiones, el vino blanco alterna con el tinto en calidad y cantidad: en la Gironda, por ejemplo, si hay un Margaux y un Haut Brion, hay un Sauternes, un Laffite y un Iquem: en la Cote d'Or, productora de los procesos borgoñes, frente a un Chambertin y a un Pommard hay el Mersault, el Montrachet y otros blancos de igual alcurnia. Y por lo que a la Champagne se refiere, aparte los excelentes rojos achampanados—aunque es blanca la mayoría del que se ve en el comercio—el ciudadano francés sabe muy bien que las

tres cuartas partes del *champagne* blanco procede de uvas negras de la variedad de Pinot, de donde proceden también los borgoñas.

Veamos lo que pasa en España.

En tres parajes geográficos muy cercanos—no hay necesidad de nombrarlos—donde se producen tres vinos blancos que, en su estilo, son los mejores del mundo, no hay ni una sola cepa de uva negra. Y si la hay, nadie se ocupa de ella.

Y aquí entra, pintorescamente, el patriotismo local, que, como todos sabemos, es mucho más intolerante y exclusivista que el otro: el nacional.

Me apresuro a decir que la mayoría de los bebedores que aplican al vino esa influencia de la patria chica lo hacen sin darse cuenta de ello: su convicción, que ellos creen obedece a otros motivos, es honrada y, por tanto, respetable.

Pero no es indiscutible.

Nacidos en tierras de vino blanco, ¡y qué vino!, ¡el sol y el oro hecho líquido!, destetados con él, criados entre él, la mayoría de estos simpáticos ciudadanos, al oír hablar de vino tinto tuercen el gesto; y, predicando con el ejemplo, no beben más que blanco, siempre, a todas horas y, ¡esto es lo grave!, después de todos los alimentos.

¿Me permiten esos simpáticos bebedores, en cuya compañía he tenido el honor de beber muchas veces sus excelsos vinos blancos, me permiten, repito, que les diga amistosamente que están equivocados?

El vino blanco no es mejor que el tinto; pero el tinto no es tampoco mejor que el blanco. Es cuestión de colocación, y el buen bebedor debe serlo de un modo integral.

Un señor con buen apetito se sienta ante una mesa y se hace servir un asado de ternera, pongo por plato *espeso*: supongamos que después de engullida esa ternera, se bebe un vaso del mejor vino blanco del mundo... si es que hay algún

vino, ni blanco ni tinto, que sea, así en *absoluto*, el mejor del mundo. Ese individuo no habrá saboreado ni paladeado una sensación tan pura como si en vez de ese vino blanco se hubiera bebido uno tinto de los excelentísimos que hay en España, como todos sabemos, y confirmaremos en la segunda parte de este libro.

Y se habla del asado de ternera como podría hablarse del *foie-gras*, de algunos asados de aves, algunos, no todos, y de muchos otros platos.

En cambio, ¿se le ocurrirá a nadie beber vino tinto detrás de... las ostras, por ejemplo? ¿Verdad que no?

Eso quiere decir cómo debe contestarse la absurda pregunta de: ¿qué vinos son mejores: los blancos o los tintos?

Pregunta, repito, que sólo entre nosotros se formula.

Y si se quiere una prueba más de esa verdad, piénsese en lo siguiente: no existe en España el caso inverso, es decir, el de un núcleo de bebedores que desdeñen el blanco y beban sólo el vino tinto. ¿Por qué? Porque tampoco hay una región vinícola, al menos de las importantes, que produzca sólo vino tinto; la Rioja, Valdepeñas, el Priorato, etc., producen vinos blancos de calidad excelente. Después *los probaremos*.

Hay, pues, una cuestión de patriotismo local en el planteamiento de ese dilema. Pensemos, pues, en el otro patriotismo, en el nacional, y ya que la Naturaleza regala a nuestra patria con la excelsitud de sus dos venas líquidas, la dorada y la roja, sepamos aprovecharnos de las dos.

Bello es el color del oro, pero ¿es feo el del granate, o el carmesí, o el de la sangre?

Limitarse el campo de las sensaciones agradables por un exclusivismo que nada justifica, es siempre un error. Bebidos a su tiempo y en ocasión propicia, tanta poesía puede llegar, al paladar primero y al cerebro después, de un vaso rojo como de un vaso dorado.

Y para eso bebemos: para poetizar las vulgaridades de nuestra vida, ya que es el vino el único alimento—y ésa es su excelsitud—que produce directamente una exaltación lírica.

Pero cuando estoy a punto de elevarme en estas regiones, un buen amigo que me escucha me hace descender de ellas, diciéndome:

--Bueno, mira: todo eso que tú dices estará muy bien, pero yo bebo siempre, ¡siempre!, vino blanco, porque me gusta más que el tinto.

Nada hay que decir a eso.

¿Nada? Sí; una sola cosa para terminar.

Cada uno es dueño de sus gustos, pero no incurramos en el pecado de soberbia de creer que un gusto, una preferencia nuestra, aun siendo sincera, sirve para dirimir una cuestión de orden un poco general. La verdad está por encima de nuestros gustos; cuando yo digo: "Esto me gusta más que aquello", he dicho una cosa que no tiene importancia ni valor más que para mí mismo.

VII

El vino y nuestra agricultura.—Importación y exportación.—Historia general de los vinos españoles: Fenicios.—Romanos. La Reconquista.—Siglo XVI, Felipe V y Carlos III.—La guerra de la Independencia y el jerez.—Los años de la filoxera.

No se asuste el lector ante los epígrafes de este capítulo: comprendo que así, a primera vista, son para alarmar a cualquiera.

Felizmente, la alarma es infundada; no se trata más que de unas cuantas cifras al principio, para completar el cuadro general de los vinos españoles, y unos breves recuerdos históricos después. Pero muy breves; otra cosa, ni sería oportuna, ni yo tengo talla de historiador.

Además, yo no puedo olvidar que nos están esperando unas cuantas bodegas de las mejores de toda España, y eso vale más que todas las historias y que todas las estadísticas.

En España se obtienen al año muy cerca de los veinticinco millones de hectolitros, repartidos entre todas las regiones vinícolas. Es decir, que aparte la naranja, y tal vez el aceite, el primer producto agrícola nacional es el vino.

¿Se comprende lo que significaría entre nosotros, no ya un ensayo de ley seca, en el que no hay ni que pensar, pero una extensión del régimen de agua en las comidas, siguiendo una moda absurda?

Se habla mucho del patriotismo: es palabra que todos tene-

mos con mucha frecuencia en los labios, pero no nos damos cuenta de que hay muchos medios indirectos de ir contra ese patriotismo. Uno de ellos, el más eficaz, es declarar el boicot, absteniéndose de su consumo, a los productos capitales de nuestro suelo.

La agricultura española gira alrededor del viñedo, como gira alrededor de los naranjales y del olivo; nótese que ninguno de esos tres productos, salvo si acaso el aceite, figura en la lista de los que, con un convencionalismo un poco cómico, se llaman artículos de primera necesidad. Ello quiere decir que en ciertos momentos de crisis no se ven favorecidos por determinadas protecciones que podríamos llamar forzosas.

El vinicultor español, por lo general, lucha solo, sin ayuda de quien acaso debía prestársela; y, mejorando cada día la calidad de sus productos—mejora indudable, que la notamos muy bien los que, siendo aficionados al buen vino, nos hemos pasado algunos años alejados de España—, ya se da por contento cuando un nuevo tributo, o un aumento de los anteriores, no cae sobre él en forma de filoxera burocrática.

* * *

España recibe poco vino del extranjero.

No lo necesita.

Empezada la guerra europea, y descendido el franco francés a unas honduras inverosímiles por lo rápidas, pudo creerse que el mercado español, sobre todo el de los vinos de marca y de precio, se iba a ver invadido por una verdadera riada de caldos selectos, procedentes del otro lado del Pirineo.

Hubo un momento—un momento que duró meses—en que, gracias a la supremacía de la peseta sobre el franco, podía mandarse descorchar en España una gran botella de burdeos

o de borgoña por siete u ocho pesetas... que eran entonces cuarenta y tantos francos.

Fué un momento de peligro para los vinos españoles de gran clase; de peligro teórico, porque la realidad fué otra. El público siguió fiel a sus buenos vinos españoles, a los que había bebido toda la vida; la mayoría de los restaurantes y demás sitios de comer, aun algunos de lujo, no tenían en sus cartas ni un solo vino francés, y algunos de los que los tenían, los adornaban con un precio tan absurdo—como si no hubiera habido guerra, ni baja del franco—que el cliente huía de ellos cual si en vez de vino francés le hubieran ofrecido cianuro.

Y Francia, cuyo mercado de exportación se veía reducidísimo, en Europa por la guerra, y en América por los submarinos alemanes, no encontró en España el mercado sustitutivo que esperaba.

Hoy, las cosas han variado poco: la peseta, a pesar de las últimas *ofensivas*, sigue valiendo bastante más que el franco, pero la inmensa mayoría, casi la totalidad de los bebedores de vino de España, desconoce el vino francés. Un dato estadístico, que podríamos buscar en cualquier parte, nos convencería de ello, pero basta, como estadística, la observación de lo que en cualquier hotel o restaurante ocurre en las mesas vecinas a las nuestras. Excepción hecha, claro está, del *champagne* de esas agencias de pompas fúnebres que reciben el nombre de *cabarets*.

Esto por lo que a la importación se refiere.

En cuanto a la exportación, puede calcularse que en los doce meses del año salen por las aduanas de la Península e islas Baleares unos quinientos mil kilolitros de espíritu de vino, vino corriente y vino de marca.

Los cosecheros españoles, en general, a fuerza de propaganda y de mejorar incesantemente las condiciones de elaboración, han logrado contrarrestar, en parte, el mal efecto económico que produjeron en la exportación la ley norteamericana y el

desarrollo de la producción vinícola en Argentina y Chile. En cuanto a Francia, la depreciación de su moneda ha sido fatal para la compra de nuestros vinos; pero hay otra razón, de mayor importancia acaso, que ya la recogía hace poco en una de sus luminosas memorias consulares el que fué nuestro Cónsul en Bayona, señor Ranero.

"... sin olvidar, por su importancia—dice hablando de las causas de disminución de nuestra exportación vinícola—, la cuestión del análisis químico aplicado por estas autoridades a nuestros vinos, lo que constituye una verdadera traba para su importación en este país, ya que esa mercancía, de procedencia española, es sometida a las mismas reglas de análisis aplicables a los vinos de origen francés, siendo así que sus características de composición son diferentes, siendo preciso que nuestros vinos para su admisión en este país respondan a las mismas dosis de alcohol, densidad, acidez, extracto seco, sulfatos, etc., y lo que es peor, a las mismas proporciones entre sus componentes."

Con todo, en el año 1923, exportamos a Francia 2.266.121 hectolitros de vinos de todas clases. Cifra que, si está muy lejos de los cuatro millones y medio del año 1917, en plena guerra, sube con mucho de los 700.000 hectolitros exportados en otro año de guerra: el año 15.

Nuestra exportación a Bélgica es la rival de la francesa, a pesar de la contigüidad de aquellas dos naciones y, por consiguiente, de los menores gastos de transporte. Hoy día se exportan, a Bélgica unos 300.000 hectolitros.

Todos los datos anteriores están tomados del *Anuario de la producción vitivinícola de España*, la magna obra dirigida y editada por don Manuel L. Ortega, que es también uno de los generosos editores de este libro que tienes entre las manos, lector.

Ya hemos visto, a grandes rasgos, cuál es la situación ac-

tual del vino español. Veamos, para acabar, y muy brevemente también, cuál ha sido esa misma situación hasta ahora.

* * *

Es casi cierto que el cultivo de la vid y la elaboración del vino fueron importados a España desde el Oriente por los fenicios en sus primeras incursiones, hacia el siglo xvi antes de Jesucristo. Sin duda que las colonias griegas, que aquí vinieron bastante más tarde, como procedían de tierras en las que el vino era hacía tiempo elemento primordial de su agricultura, acentuaron la producción vinícola de nuestro suelo, principalmente en la zona costera donde aquellas colonias se fijaron, y que tantas y favorables condiciones tienen para producir buenos vinos.

* * *

De todos modos, es cosa averiguada que cuando los romanos, en el principio del siglo segundo a. d. C., acentuaron la obra de la conquista de España, ya ésta producía excelentes caldos, que emulaban en cantidad y calidad con los de Italia; por eso sin duda, durante algún período de la época del Imperio, se prohibió en España el cultivo de la vid y elaboración de vinos.

Tan injusta medida desapareció, no se sabe a ciencia cierta cuándo; tal vez en tiempos del emperador español Trajano, hombre justo y de buen gobierno; por lo menos es indudable que, durante su mando, se elaboraban vinos en España y aun eran llevados a Italia, pues en una de las epístolas de Plinio el Joven, se lee lo siguiente, dirigido a uno de sus amigos: "Ya sé que te pasas las noches rodeado de bailarinas de la Bética y bebiendo vinos españoles".

Los romanos acostumbraban a plantar las viñas en los olivares, alternando armónica y bellamente ambos preciados frutos, práctica que en algunas comarcas de España se siguió hasta fines del siglo pasado, pero que hoy se ha abandonado por inconveniente para ambos cultivos.

* * *

Nada importante se recuerda acerca de los vinos de España durante la dominación visigoda, pero es de suponer que el nuevo pueblo invasor, que tan gratas encontraba las delicias de la Europa meridional comparadas con la rudeza de clima de sus tierras de origen, no había de desdeñar nuestros vinos, hijos directos del clima.

La invasión musulmana, aunque perjudicó mucho al cultivo de la vid en nuestro suelo, no acabó con él ni mucho menos; en primer lugar, aunque los árabes en los primeros siglos de su dominación ocupaban más de las dos terceras partes de la península, la región natural del Duero, tierra de buenos vinos, nunca la dominaron por completo; después la reconquista cristiana, al avanzar, fué abarcando tierras del curso medio del Ebro y de las regiones del Tajo, y más al sur, donde el vino siempre se ha dado en excelentes condiciones.

Ello sin contar con que el Korán prohíbe beber vino, pero no prohíbe comer uvas frescas, cosa que han hecho siempre los musulmanes, sobre todo en España, así como el consumo de las pasas, a que eran muy aficionados.

El célebre musulmán de Sevilla, Abu Zacarías, en sus tratados de agricultura, no solamente dedica largas páginas al cultivo de la vid, sino que afirma que ésta se encontraba en su época—siglo xii, y, por tanto, antes de la reconquista de Sevilla—muy extendida por todo el Aljarafe sevillano. De él es la receta para la confección de ciertos vinos blancos picantes—de

tintos no habla nunca—añadiendo al mosto simiente de mostaza, de oruga, o corteza de raíz de alcaparro, vinos a los que llama *misnab*.

Y es que la cultísima tolerancia que en materia religiosa guardaron casi siempre los árabes españoles les impedía prohibir el uso y aun el abuso del vino a los mozárabes que entre ellos vivían, quienes podían, libérrimamente, cultivar viñas y fabricar y vender vinos.

Hay anécdotas curiosas a este propósito. En el siglo x, durante los esplendores del califato, había en Córdoba, a más de varias parroquias cristianas, conventos de monjes de la orden de San Benito—única que a la sazón existía en la Iglesia de Occidente—; los donceles musulmanes acostumbraban por las noches dar música y cantar endechas bajo los ajimeces de las bellidades de su raza, y como el mucho cantar seca las gargantas, los cantores acudían a la solícita piedad de los monjes cristianos, que tenían en sus bodegas un surtido de cierto celestial licor que aún hoy brota—¡a Dios sean dadas!—en los campos de la vecina Montilla.

Cuando los jóvenes mahometanos se retiraban a sus casas por las solitarias callejuelas, oían ciertos siseos llamativos a tiempo que unos bultos negros salían a su encuentro junto a las puertas conventuales: “Muchachos—les decían unas voces misteriosas—, tendréis sed y frío; pasad, pasad, y para uno y otra habrá remedio”. ¡Y vaya si lo había! Al poco tiempo los mozuelos se encontraban en el refectorio conventual amigablemente acompañados de varios religiosos, quienes con cierta malicia les escanciaban del divino néctar.

Al principio puede que los jóvenes se resistieran a pecar, pero una vez trasegado el primer vaso, la caída era total. A las noches siguientes, sin que nadie les llamara, iban ellos solos a buscar el vino del convento... Lo que no dice la historia es si, entre ellos, fueron muchos los que abrazaron la divina religión.

de Cristo—que era el móvil que guiaba a las monjes en su generoso donativo.

Pero hay más. Los musulmanes españoles, en su deseo de armonizar los prohibitivos preceptos coránicos con los placeres que las bebidas fermentadas proporcionan, se aplicaron a trabajar por medio de la alquimia, verdadera madre de la química moderna, sobre el licor de las uvas, y estos trabajos, llevados a cabo mediante el alambique, dieron por resultado la destilación de los vinos, y con ello la fabricación de los aguardientes y el aislamiento del alcohol como cuerpo tribásico y verdadero espíritu del vino; por eso el *alcohol* lleva un nombre árabe.

Abul-Cassim—a quien algunos confunden con el tratadista de Derecho mercantil—fué el autor de ese importante descubrimiento que, ampliado luego por otros alquimistas, tanto ha contribuido al progreso de la Enología y sus artes derivadas, aunque no puede negarse que, en cierto modo, la invención de los aguardientes ha restringido el consumo del vino.

* * *

Al esplendor de España en las últimas décadas del siglo xv y primeras del xvi acompañaría sin duda una mejora en el cultivo de sus vinos; pero, como aquel esplendor fué tan efímero y tan rápida y grande la decadencia que a él siguió, no es de extrañar que cuando al principio del siglo xviii la dinastía de Borbón entra a reinar en España, se viera obligada a emprender una activa obra de restauración en todos los órdenes de la vida, y por lo que hace al cultivo de la vid, Felipe V, para repoblar nuestros viñedos, que casi habían desaparecido, mandó traer cepas de Anjou y de Poitu.

Más tarde, Carlos III hizo poblar con cepas de Borgogna los entonces esteparios campos de Valdepeñas, y con las que se

trajeron del Rhin, *los elíseos jerezanos campos*, como les había llamado Cervantes.

A este propósito es oportuno notar el inmenso poder transformador que tiene el medio ambiente, producto de la geografía; las cepas renanas, que producen en su país un vino delicado, pero paupérrimo de alcohol, bajo la poderosa acción del sol de la Andalucía meridional y del vecino mar Atlántico, dan nacimiento a un vino intensamente aromático, de fino sabor y de gran riqueza alcohólica, como es el jerez.

Sin embargo, el simpático Carlos III, ya porque no llegara a conocer los tales vinos en toda su plenitud, o por otros motivos, no les otorgaba su preferencia, y, según refiere su mayordomo, el Duque de Fernán-Núñez, acostumbraba Su Majestad a tomar todas las noches, después de la cena, una copita del vino generoso que entonees se producía en las islas Canarias, llamado malvasía, copa en la cual el Rey mojaba unas tostadas de pan.

* * *

En cambio, los soldados ingleses que vinieron como aliados nuestros a la guerra de la Independencia, tuvieron ocasión de apreciar en lo mucho que valen los vinos de Jerez.

De ellos hicieron gran consumo, y la generosidad española, agradecida a su cooperación militar y política, les obsequiaba a porfía con lo mejor de cada bodega.

Consecuencia de ello fué que, al terminar aquella guerra, la Gran Bretaña se hizo la principal consumidora de nuestros vinos andaluces; ríos de oro, acuñados en libras esterlinas, inundaron Jerez por espacio de medio siglo, a cambio del otro oro líquido, que para Inglaterra salía de las jerezanas bodegas.

Fueron aquéllos—sobre todo en los alrededores de 1847—los

faraónicos años de las vacas gordas, en que la esplendidez andaluza llegó a punto de que los gañanes acudían en coche a cavar las viñas, fastuosamente calzados con botas de charol: los inverosímiles jornales que cobraban daban para todo. Dato que recoge el llorado maestro Vicente Blasco Ibáñez, en su novela *La Bodega*.

Pero, ¡ay!, que, como ocurre siempre en la vida, tras esos años felices vinieron los años de las vacas flacas; el mercado inglés cada vez pedía más vino y lo pagaba mejor; el campo de Jerez de la Frontera, con ser extenso, no daba para servir todos los pedidos, y entonces, ciertos cosecheros poco escrupulosos recurrieron al expediente de dar como vinos de Jerez ciertos caldos que, a veces, ni habían visto de lejos la provincia de Cádiz, o a encabezar con alcoholes y malcomponer unos caldos de origen francamente inclusero.

La seriedad inglesa se indignó ante aquel proceder y, como suele suceder muchas veces, pagaron justos por pecadores; el mercado británico se fué a buscar vino a Oporto y a las islas. Maderas, y el mercado general español se resintió mucho.

Afortunadamente, andando los años, las cosas volvieron a su cauce: el vino de Jerez recobró todo su esplendor y toda su clientela, hasta llegar al estado floreciente en que hoy justamente se encuentra.

* * *

Entre los años de 1887 a 1890 la terrible plaga de la filoxera destruyó los viñedos franceses en tal extensión que la cosecha anual descendió a menos de la mitad de su volumen habitual. Como Francia, el primer país exportador de vinos, necesitaba caldos para su consumo y para las ventas al exterior, celebró un tratado comercial con España, en virtud del cual, durante un número determinado de años, admitía, libres de derechos, cuantas cantidades de vino y uva se le enviaran; fué

un período de esplendor para nosotros: se roturaron muchas tierras para plantar viñedos, y en algunas comarcas, como en Levante, se prescindió de otros cultivos seculares para dedicar las tierras al de la vid.

Al poco tiempo, la filoxera llegó también a nosotros, y en los diez años del 90 al 900 destruyó gran parte de nuestros antiguos viñedos. Francia, mientras tanto, ya había repoblado el suyo casi por completo con vides americanas.

España también, poco a poco, ha ido haciendo lo mismo, y hoy día casi todo el viñedo destruido ha sido restaurado.

SEGUNDA PARTE

Hemos llegado a la parte práctica de nuestro estudio.

Es decir, hemos llegado, felizmente, lector, a las puertas de nuestras bodegas españolas; en sitios tan amenos sería insensato que nos quedáramos a la puerta.

Bien está—suponiendo que esté bien—toda la teoría y todas las generalidades anteriores, pero ya es hora de probar los vinos, de saborearlos, de ponernos en relación con sus propietarios y elaboradores, pues los vinos no se hacen solos, y a la Naturaleza hay que ayudarla.

En mi visita por la España vinícola, que ha durado varios meses, no he penetrado en todas las bodegas españolas; ello sería imposible, a menos de disponer de varios años. De las que he visto voy a hablarte, lector, pues soy enemigo de hablar de oídas.

Para introducir cierto orden en el relato de mi viaje, he dividido éste en etapas, que corresponden, casi siempre, a una región determinada; y dentro de cada región, el orden en que hablo de las distintas casas corresponde al orden en que fueron visitadas por mí. Esta última advertencia puede que no sea superflua...

Vino malo no he bebido ninguno: lo aseguro con la mano puesta sobre la cabeza de Baco. Nadie tampoco—esto es justo decirlo—ha intentado hacérmelo beber.

¿Es que en España no se produce ningún vino malo?—preguntará burlonamente algún escéptico.

Por desgracia, sí; como en Francia, como en todas partes. El oro más puro tiene sus escorias. Pero, habrá sido suerte mía, o acaso cierto instinto de hijo de cosechero—ya he dicho que mi padre lo fué toda su vida—que me hace huir de los sitios

donde presumo que, en vez de vino puro, me van a dar jarabe, o cualquier otro producto farmacéutico o confiteril, lo cierto es que no he pasado en mis andanzas recientes ni una sola vez por la amargura de tener que llevarme a los labios, por cortesía, ningún vino que, después de bebido, me haya producido remordimientos... Y tómese la palabra remordimiento en el sentido que se quiera, incluso en el fisiológico.

Por eso no extrañes, lector, que todas las páginas que siguen vayan escritas en tono de alabanza; para adoptar otro tono tendría que mentir. Si en alguna ocasión he debido censurar, he preferido callarme.

A propósito de esto, una última advertencia, que acaso sea para mí la más importante de todas: de nada de lo dicho anteriormente se debe deducir que las Casas de que aquí no se habla sean a mi juicio cosa deleznable. ¡Cuidado! Como a mí no me duelen prendas, diré que, aparte de los vinos que se citan, hay en España caldos excelentes.

Ya he dicho que no me he puesto en contacto con todos por falta de tiempo, de ocasión, o por no haberme tropezado con alguien que se enterase bien de lo que yo quería hacer.

Este libro no se escribe contra nadie, sino a favor de todos, aun de los que no se nombran en él, pero que trabajan con inteligencia y buena voluntad.

Tampoco se trata de tocar el bombo, sino de analizar. No basta decir: "esto es muy bueno"; el público quiere ya que se le explique el porqué de esa bondad. Hay todavía quien no lo cree así, y piensa que basta con decir, a tanto la línea: "Mi vino es el mejor del mundo."

Allá él con su creencia.

Yo, en cambio, afirmo que, al beber muchos de los vinos de que después se habla, he sentido el goce espiritual que sólo puede producir una obra de arte.

Entremos en la bodega, amigo lector.



REGIONES VINÍCOLAS, BODEGAS Y MARCAS

Al hablar del área geográfica del viñedo español, ya se dijo cuáles eran las regiones vinícolas en que podía dividirse la superficie de nuestro suelo.

Cada una de ellas produce una clase de vino con personalidad propia, de individualidad marcadísima, y con diferencias a veces profundas entre dos vinos de dos regiones contiguas: por ejemplo, entre los riojas tintos y los vinos navarros; entre la manzanilla y el jerez.

No digamos entre regiones distantes, como el vino gallego y los de Alicante.

Es ésta una de las cualidades excelsas del vino español: su infinita variedad. En eso, ningunos, ni los de Francia, aventajan a los nuestros; hay más diferencia entre un buen valdepeñas y un vino del Priorato, que entre un burdeos y un borgoña del mismo tipo, aunque no es deleznable la que hay entre estos dos vinos próceres de Francia.

Esa personalidad acusada de cada uno de nuestros caldos se nota en toda su plenitud cuando, como yo acabo de hacer ahora, se recorren las distintas regiones en un tiempo relativa-

mente corto. ¡Qué gama tan diversa! ¡Qué agradable variedad de perfumes, de color y de fuerza!

Es acaso nuestro país el único en el que se encuentran vinos para todos los gustos y para todos los momentos, incluso para cada momento culinario. ¿En qué país vinícola sucede otro tanto? No será ciertamente en Francia, donde, cuando se quiere tener un buen vino de postre, hay que echar mano de nuestros moscateles y de nuestro Málaga, pues sus *Muscadet* y su *Mombazillac* no bastan para el caso.

¿Y en Italia? ¿Qué vino blanco de gran clase hay para cubrir un plato de pescado? No serán ciertamente el orvietto, el capri y sus congéneres; buenos vinos, pero de un marcado sabor a aceitunas.

Este caso nuestro no tiene nada de misterioso; la Geografía entra acaso en la proporción de un setenta por ciento en los determinantes de los vinos, y así como nuestra geografía hace que entre un vasco y un andaluz, un gallego y un valenciano, haya más diferencia que entre un bretón y un provenzal, o entre un florentino y un napolitano, así ella misma determina que entre la manzanilla y el rioja blanco, por ejemplo, haya una distancia mayor que entre el chianti y el bárbere.

Dentro de la región la unidad enológica es la bodega. Bien se entiende el sentido en que debe tomarse esta palabra: no es la bodega edificio, ni siquiera la bodega centro de las faenas de elaboración y depósito del vino; es la Casa comercial, con unidad de dirección y de procedimientos, con personal educado en la misma disciplina, haciendo, a veces desde muchos años, unos mismos vinos para una misma clientela.

No importa que esa Casa, como le ocurre a alguna de la Rioja, de la que luego se hablará, tenga repartidas sus bodegas por casi toda España; en cualquier parte, lo mismo en la

Mancha que en Cataluña, en Galicia como en Levante; el espíritu director será el mismo.

La Casa es algo muy parecido a los *Chateaux* de la región bordelesa, tan famosos en la historia de los vinos.

Para darse cuenta de la importancia que tiene la personalidad de cada Casa o bodega, basta considerar el hecho siguiente: en la mayor parte de las regiones vinícolas se da el caso de estar contiguos, plantados en terrenos iguales, algunos viñedos de los que dos o más Casas distintas extraen la uva para hacer su vino, y, sin embargo, ¡qué diferencias luego en el producto que se obtiene de cada uva!

Dentro de cada Casa la marca—no me refiero a la marca comercial—o estilo de cada vino es la última diferencia de él... Es decir, la última diferencia acaso sea el año, dentro de cada marca, donde por años se cuente, o la solera, donde sea ésta la partida de nacimiento del vino.

La marca es como el apellido del vino; todo vino que no pueda acogerse a una de ellas parece que tiene algo de inclusero.

Bien sé que en España y en todas partes hay vinos excelentes, fuera de los llamados vinos de marca; también—siguiendo con el símil de la Inclusa—hay hijos de padres ignotos, que luego resultan unos hombres honrados y unas personas decentes.

En un caso particular un vino que no sea de marca puede resultar mejor que otro de marca y aun de marca acreditada; ello es cierto, pero habrá que decir de esto lo que se decía al hablar de la edad del vino; y así como, en caso de duda, bueno será decidirse por el vino de más edad, así también entre un vino de marca y otro anónimo, la elección se hace sola.

Sobre todo, la marca, a más de garantía, es como una indicación o guía para el bebedor. Sólo que en ella, es decir, en su mayor o menor popularidad, el público colabora de una ma-

nera decidida; y no le basta a una Casa lanzar al mercado una marca bajo cuya bandera se cobija un vino excelente; a veces otra marca inferior de la misma Casa se encarga de hacerle la competencia.

Uno de los principales cosecheros de la Rioja—y de los más simpáticos—me decía hace poco, destapando en mi honor unas botellas de sus vinos en su casa de Logroño:

—Aquí tiene usted el vino preferido de nuestra clientela... A mí me gusta más este otro—señalaba a otra botella—; pero ¡qué vamos a hacerle! Este, aparte de que me guste a mí, es más vino que el favorito de la gente: no me explico esa preferencia; por el precio no será, porque ambos se venden al mismo.

Para consolarle le dije lo primero que me acudió a la boca: una banalidad:

—Después de todo, el vino no iba a ser en eso una excepción. No siempre la tiple favorita del público es la que canta mejor, ni es el hombre más guapo el que se lleva de calle a las mujeres.

Y mi interlocutor fué tan bueno que aun me dijo:

—Tiene usted razón.

.....

Esa misma división de región, bodega y marca, es la que he adoptado para el relato de mi viaje. En ocasiones, por lo que a los dos últimos términos se refiere, no me atengo estrictamente a ellos, en gracia a la amenidad del relato mismo.

Además que hay Casas en las que las distintas marcas parece como que andan confundidas y anuladas por la poderosísima y vibrante personalidad de la Casa misma.

GALICIA: RIBERO Y TOSTADO DE MONTERREY

Lector querido: de los vinos gallegos no soy yo quien va a hablarte. Lo va a hacer, por mi conducto, el gran novelista Paco Camba, a quien de sobra y para bien conoces.

Pero lo que no sé si conoces es la enorme competencia del autor de *El pecado de San Jesusito* en asuntos vinícolas; competencia teórica y práctica, y no sólo en los vinos de su tierra, sino en todos los demás de España y de fuera de ella.

Si su hermano Julio, el inmenso humorista, es un as en eso de la cocina, este Paco lo es *en eso* de la bodega. Comprenderás, lector, que con dos hermanos así se puede ir a cualquier parte.

Y creo que me agradecerás que sea Paco Camba y no yo quien te hable de los vinos de Galicia. Seguro de tu agradecimiento me entrevistó con él en un café de la calle de Alcalá, cercano al Círculo de Bellas Artes; como es en esa hora de la tarde en que la gente ha hecho ya la digestión de la comida y aún no se prepara a la cena, quiere decirse que en el local no hay mucho público.

Mejor. A través de los ventanales, de cristales cerrados aún, Camba y yo contemplamos el bullir de esa colmena europea que es ya, a ciertas horas, la calle de Alcalá.

—¿Qué quieres que te diga del vino de mi tierra? Hasta ahora todos los escritores del país lo han tratado muy mal. Doña Emilia lo llama *una especie de vinagre*; bien es verdad que la autora de *Los Pazos de Ulloa* me parece que no bebía vino. Wenceslao Fernández Flórez no se atreve a decir otro tanto en público, pero lo piensa. Y don Ramón, como tú sabes, se lo ha negado todo a Galicia, desde los santos hasta los vinos. Algo tendrá, sin embargo, el vino gallego, cuando el verdadero hijo de la tierra le prefiere a todos y, en épocas de escasez, paga por él lo que le piden.

—Desde luego; y ya comprenderás, querido Paco, que si yo creyera que el vino de tu tierra es ese vinagre de que habla doña Emilia, no te hubiera molestado pidiéndote que me hablaras de él. Pero dime: ¿cuál es la situación exacta del viñedo gallego?

—Verás: la región verdaderamente vinícola de Galicia es el Ribero de Avia, situado en la provincia de Orense; la capital de la región vinícola es Ribadavia, y la zona mejor de todas la de Leiro; el vino de aquí es un vino de cuerpo, un poco áspero, como todos los vinos de Galicia, muy parecido al famoso vino verde de Portugal. También se da en esta zona el vino blanco, pero dentro de ese tipo es mejor el de las Rías Bajas, sobre todo el de Bordones, aldea inmediata a la famosa playa de Sangrejo, donde yo paso el verano, y donde tiene el proyecto de hacerse edificar una casa la célebre estrella del cine Mary Pickford, seducida por la belleza indescriptible del paisaje.

—¿Qué variedad de planta es la que allí tenéis?

—Hay unas cepas llamadas de Albariño que producen un verdadero néctar; los inteligentes dicen que este vino blanco no desmerece en nada de los mejores del Rhin, y aseguran su principal parecido con el famoso Joanesberg. Claro que estos vinos, para gustarlos en toda su pureza, hay que ir a probarlos en casa de un cosechero...

—Sí; el eterno problema.

—¿Tú sabías que en Galicia se cosechaba *champagne*?

—Yo, no. ¿Cuántos españoles lo saben?

—Pues es una buena ocasión para que se lo hagas saber a todos tus lectores. Se cosecha, no se falsifica y se imita, entendámonos. Según parece, hace tiempo, unos barcos de Bayona de Galicia trajeron de la Rochelle unas vides que plantaron en su tierra; con las uvas de tales vides elaboraron durante mucho tiempo vino común, hasta que un día se le ocurrió a alguien tratarlas por el procedimiento del *champagne*, y el resultado fué maravilloso. Yo he visitado las bodegas; en ellas, durante tres años se da a las botellas cada día un cuarto de vuelta. He probado ese vino y te aseguro que está verdaderamente bien. La cosa, después de todo, no tiene mucho de particular; las cepas encontraron en esa parte de Galicia un terreno parecido, un clima semejante, y dieron, naturalmente, un producto análogo.

—Exactamente. No hay nada de misterioso en la cosa.

—La comarca donde esto ocurre se llama la Ramallosa, y su capital es Bayona. Como detalle significativo te diré que, al terminarse la guerra, un cosechero de *champagne* de la Ramallosa recibió un pedido de una casa de Reims—que, naturalmente, conocía el vino que aquí se hacía—por valor de un millón de botellas. El cosechero respondió que solamente podía enviarle unas trescientas. Pero ¿verdad que el detalle es significativo?

—¡No me hables! ¡Me indigno al oírte! ¡Cuántas cosas hay en España ignoradas por los españoles... y conocidas por los de fuera! Pero, ¿por qué hemos de ser siempre así?

—No te indignes y óyeme. Los otros vinos del país son una aproximación a éstos. Hay también un vino generoso, el tostado de Ribero, que se parece bastante al oporto de verdad...

no al oporto que se bebe por el mundo. Como el sol de Galicia no es realmente muy fuerte, para obtener este vino hay que dejar tostar casi las uvas—de ahí su nombre—. No necesito decirte la cantidad de racimos que harán falta para conseguir un litro de vino de ése. Pero no se trata de lo que cueste conseguirlo, sino de cómo el vino sea, una vez logrado, y te aseguro que no es malo.

—Por lo menos es famoso. ¡El tostado de Galicia!... Siénto no conocerlo más que... para servirle.

—No te aflijas y anota esto que te voy a decir, que acaso te interese.

—Todo lo que me estás diciendo, ¡Paco de mi alma!, me interesa enormemente, y tengo la seguridad de que al lector, esto que tú me cuentas, le ha de parecer lo mismo que a mí.

—Bueno, menos coba y escucha. Tú sabes que geográficamente, toda esta zona es la misma del norte de Portugal; pues bien, hubo, por lo visto, un tiempo en que, siguiendo el curso del Miño, se podía navegar hasta Ribadavia y Ribadavia exportaba entonces mucho vino; comarcas que ya entonces lo producían, contribuyen hoy con sus vinos a la fama del oporto. Sólo que entonces casi todo el vino que hoy pasa por ser de los viñedos de Oporto, se había en el mundo con el nombre de vino de Ribadavia. ¿Qué te parece?

—¿Qué quieres que me parezca? Gracias por tu colaboración en las páginas que me propongo escribir, y estas gracias no te las doy sólo en nombre propio, sino en nombre de los lectores.

Aun hablamos mucho más Paco Camba y yo en aquel café madrileño, y en aquella tarde de los primeros días de marzo; pero nuestra conversación ya no era sólo de vinos.

El autor de *Una morena y una rubia* es, aparte de lo que tú sabes, lector, un hombre muy inteligente. Se puede ser un

gran novelista y disponer de un intelecto mediocre; por eso no está de más la aclaración.

Y yo, cuando me encuentro con un hombre inteligente, me agarro a él como el náufrago al salvavidas.

¡Quedan ya tan pocos, en esta época en que todos somos tan bonitos y originales!

III

VINOS DE TORO Y DE ZAMORA

Los comprendemos bajo un mismo epígrafe, porque, en realidad, se trata de un mismo vino.

Su fama data de la Edad Media, y en la literatura clásica se alude mucho a ellos; por desgracia, los tiempos han cambiado mucho de entonces acá.

Los viñedos que los producen forman parte de una zona vitícola que empieza cerca de Valladolid y, por el Pisuerga, baja al Duero, siguiendo hasta la raya de Portugal.

En Burgos he tenido ocasión de probar los vinos tintos de que hablamos: son muy oscuros, muy densos y fuertes; su color es realmente el de la sangre del toro, por lo que el nombre con que se les conoce en el mercado, por una coincidencia, no les va del todo mal.

No son, en manera alguna, vinos deleznales; recuerdan algo a los vinos aragoneses, de los que más adelante se hablará.

La comarca zamorana productora de vinos se llama *tierra del vino*, para distinguirla de su vecina la *tierra del pan*. Y ambas regiones, que desde el punto de vista que aquí nos interesa son en realidad una sola, contribuyen con una cantidad muy importante a la suma total de la producción española. En

más de ochocientos mil hectolitros se calcula anualmente esa cantidad; sometida, como es lógico, a las oscilaciones de los años malos, buenos y medianos.

Los pueblos donde el negocio de vinos tiene más importancia son: la capital, Zamora, Corrales, Benavente, Fuentesauco, Toro—¡éste sobre todo!—y Villalpando.

Los vinos de Toro y Zamora representan en la riquísima producción total española el vino de pasto, de buena calidad, pero poco dúctil a los manejos de la elaboración.

IV

VALLADOLID: NAVA DEL REY Y RUEDA

En Valladolid, en una calle espaciosa que yo no sabré decir ahora cómo se llama, vi una tienda en cuyo escaparate había unas cuantas botellas del famoso vino de Rueda, de excelente presentación.

El vino de Rueda ya le conocía yo de antiguo, pero... no le había tratado con intimidad. Aprovechando mi estancia en Valladolid me dediqué a *estudiarle*.

Como todo el mundo sabe, es un vino blanco, dorado, parecido un poco a los blancos manchegos, aunque ese parecido muy leve no le impide tener personalidad propia.

La prueba de esa personalidad la encontramos en el hecho de que habiendo en la región otros vinos estimables, como los de La Seca y Nava del Rey, entre otros, el de Rueda parece como que los absorbe a todos, y cuando se habla del vino de Valladolid es de él con preferencia del que se habla.

Siendo un buen vino y acaso algo más que eso, pertenece a esa categoría de vinos españoles de los que el pasado es más brillante que el presente. A mi juicio, no se trata de un caso de decadencia; es simplemente que, con el paso de los años, han ido surgiendo en el mercado español los grandes vinos de hoy —de los cuales, naturalmente, Cervantes, por ejemplo, no pudo

tener noticia—, y ellos, con su esplendor, han oscurecido a los astros de ayer.

Astros que acaso continúen siendo iguales a sí mismos, y tan buenos como cuando los cantaban literatos y poetas. Nos falta el término de comparación, porque no podemos saborear los vinos de *entonces*; pero conste que es un fenómeno que se observa en todos los países vinícolas. ¿Quién pondera hoy en Francia el vino de Arbois, por ejemplo, o en Italia el Falerno? Existen, se beben, pero...

Volviendo a Valladolid, en los pueblos citados de La Seca y Nava del Rey hay vinos muy dignos de aprecio, muchos de los cuales tienen su mercado principal en la vecina Rioja, donde se les utiliza para mezclas con los vinos corrientes del país.

También en Peñafiel, Tordesillas y algún otro pueblo de la provincia se dan vinos de idéntica calidad, aunque éstos un poco más ásperos.

En general, los vinos de Valladolid son vinos de contraste, es decir, vinos que se beben para tras ellos hacer resaltar el mérito o el demérito de otros que vienen después; esto no quita nada a su valor: una buena piedra de toque es cosa muy digna de aprecio.

Son vinos de región intermedia, que es lo que es, geográfica y climatológicamente, la de Valladolid.

Una copa de buen vino de Rueda no hace nunca mal papel en una comida bien cuidada; su momento será encima de un consomé o acompañando a un postre de cocina no muy cargado de azúcar.

LA RIOJA

Salí de Miranda de Ebro poco después de la una de la tarde.

Al ponerse el tren en marcha en dirección a Logroño experimentaba yo esa sensación de curiosidad cuya satisfacción, mucho tiempo dilatada, va por fin a obtenerse.

Innumerables veces en mi vida había pasado por la estación de Miranda, camino de Madrid o camino de Francia; siempre había mirado con simpatía aquel ramal de vía férrea que se dilataba a la espalda de la estación: por allí se iba a una región privilegiada en la que los frutos de la tierra, y sobre todo el vino, son de calidad excepcional. ¿Visitaría yo alguna vez aquel país?

Y ahora por fin, al cabo de varios años, había llegado el momento de visitarle.

Venía yo de tierras donde el invierno había sido crudo, implacable como pocos; la noche antes, aun en el mismo San Sebastián, donde el frío no peca de excesivo, me había retirado yerto y tiritando al hotel. Y mi primera impresión en esta tierra riojana, apenas salido del descampado relativo de Miranda, era una impresión de dulzura en el ambiente, de calma en la Naturaleza que contrastaba con los rigores de antes.

El tren se mete entre montañas, siguiendo el curso del Ebro,

río padre de nuestra Historia; el paisaje es adusto y suave a un tiempo, según se mire a la montaña o al llano, por cuyo límite derecho va el tren.

Por la ventana de mi departamento, en el que voy completamente solo, miro aquellas montañas de la izquierda, las más altas; gracias a ellas, biombo gigantesco colocado allí por la Providencia, los vientos del Norte no penetran en la Rioja, o penetran sin fuerza, y es eso lo que hace posible la existencia y el desarrollo normal del viñedo en esta parte de la cuenca del Ebro. Aquellos montes, un poco destartalados a la vista, son los primeros artífices de los vinos riojanos.

Desde Miranda se llega pronto a Haro.

Un viajero que caminase a ciegas y no leyese el nombre de la estación, sólo con fijarse en los grandes edificios que rodean a ésta no tenía que preguntar dónde se encontraba: la estación de Haro, algo retirada de la ciudad, está en el centro del barrio de las bodegas.

A un lado y otro salen a saludar al viajero nombres conocidos: las Bodegas Bilbaínas, La Rioja Alta, La Vinícola del Norte de España, Gómez Cruzado... Sus edificios, muy grandes, parecen cuarteles, pero cuarteles alegres, donde estuviese guardada la ilusión.

Todas las Casas importantes de Haro tienen aquí su centro; la relativa lejanía de la ciudad hace que para las operaciones de carga y transporte les resulte más cómodo instalarse a dos pasos de la vía férrea, por donde su vino ha de salir a la conquista de todo el mundo.

No se necesita forzar mucho la imaginación para sentir el aroma del vino bueno en esta estación ferroviaria de vecindad privilegiada; y hay que hacer un alarde de voluntad para no descender del tren a tomar una copa... o varias.

Pero todo llegará.

Seguimos a Logroño. Viñedos por doquier; estamos en ple-

na Rioja Alta, esta región que no figura en los manuales administrativos por la buena razón de que nunca tuvo personalidad política. La región natural a que pertenece es la que los geógrafos alemanes llaman "la fosa triangular del Ebro"; pero el instinto del pueblo sabe más que geógrafos y que políticos, y de antiguo ha hecho de la Rioja, así, aparte, uno de los rincones de más personalidad de toda la Península.

Cuatro provincias, nada menos, se asoman a ella como atraídas por el aroma de sus vinos y de sus frutas: las de Burgos, Alava, Navarra y Zaragoza; pero, en realidad, apenas hacen más que asomarse, salvo la de Alava, que por la parte de La Guardia y El Ciego—patria del excelentísimo Riscal—se aposenta en tierra riojana plena y dignamente.

La de Burgos mete en ella la cuña de Miranda, y Navarra los vergeles de Tudela. Y el río Ebro, como patriarca que viene a poner paz entre tanta ambición, se pasea de parte a parte por toda ella, siendo el personaje principal de la Rioja.

En ciertos sitios las montañas se estrechan y, en una hoz violenta del río, parece que van a chocar los enormes pedruscos de la derecha y de la izquierda en un desfiladero poco menos que impracticable; pero una vez más el padre Ebro se encarga de poner paz entre los colosos, y el amplio valle recobra de nuevo su serenidad mediterránea, nota a mi juicio característica de todo este bello país.

Y al poco rato se ven ya a la izquierda, y muy lejos, las torres de la Colegiata, o de la Redonda, como llaman todos en Logroño a su iglesia principal.

Porque aquello debe ser Logroño; nadie me lo ha dicho, pero tardo poco en ver que no me he equivocado.

Heme aquí ya al término de mi viaje, por ahora. En esta tierra de buen vino, cuya característica es la pureza de su sabor; pureza que hace, a veces—yo lo he visto más de una—, que un bebedor relativamente profano en estas cosas, al pro-

har un vino tinto cuya procedencia se le ha ocultado, afirme, muy convencido:

—Este vino es rioja.

Claro que hay riojas de muchas clases y no me refiero sólo a la bondad: entre el vino de Logroño y de Haro hay diferencias notables que un paladar sutil descubre en seguida. Y aun dentro de un mismo punto geográfico cada Casa tiene el suyo; pero en todos, lo mismo el de Laguardia que el de Ollauri, igual en el de El Ciego que en el de Fuenmayor, hay eso: la pureza del gusto, vino que da siempre la cara, como dicen los conocedores.

Vino que sabe a uva, me permito decir yo; porque, por desgracia, no saben a eso todos los vinos.

En la Rioja, lo mismo en la Alta, por donde ahora vamos, que en la Baja, hay muchas clases o variedades de uvas: en estas cepas, que ahora en marzo no ofrecen todavía al viajero más que el muñón descarnado de su tronco, crecen luego el Cabernet, que aquí llaman Burdeos, el Graciano, el Tempranillo, el Garnacho y muchos otros, cuya enumeración nada nos diría.

Cuando bebemos una copa de estos vinos, famosos entre todos, no nos preguntamos el nombre de la planta de donde proceden; sea ésta la que sea, hay en todo vino de este país un algo que es como la savia misma de la tierra, encerrada en un tonel.

Y estos caldos, que no faltan en ninguna mesa bien servida de España, son, sobre todo los tintos, un producto natural del suelo, cosa que no es poco decir en esta época en que la industria—en el sentido pobre del vocablo—prima sobre todo.

El vino de Rioja, con aroma acaso menos violento que otros vinos españoles, es vino que va directamente al paladar, de riqueza alcohólica media y de sabor definido, que no recuerda ningún otro. Suave y fuerte a un tiempo, no pesa en el estómago, ni queda de él otro recuerdo, después de bebido, que

el muy grato de un estimulante cuyos éteres no llegan al cerebro más que para activarlo, pero en manera alguna para perturbarlo.

La plantación de la vid es la corriente en países secos: la cepa tiende sus sarmientos a ras de tierra, sin ayuda de emparado alguno. El cuidado de las viñas, en general, es extremado: precisamente en esta época del año, principio de la primavera, los terrenos si no se cuidan aparecen sucios y empiezan a llenarse de hierba. Salvo algún caso rarísimo y muy circunstanciado, no he visto en todas mis andanzas por tierra de la Rioja ninguna viña en esas condiciones.

El arquetipo del vino de Rioja es el tinto seco; seco, pero no áspero, sino de una suavidad de paladar muy notable. Los blancos son también secos, por lo general, aunque hay alguna excepción.

Dentro de esos tipos caben muchas variedades, diversas gradaciones; pero cuanto más se acerquen éstas al prototipo más representativas serán del verdadero vino de la Rioja.

Vino de mesa, por excelencia: el tinto, insustituible después de un asado de carne de res, y altamente recomendable con el queso y los excelentes embutidos del país; el blanco, compañero inseparable de los pescados y de ciertas legumbres.

Yo le iba dando vueltas a todas estas cosas al bajar del tren en Logroño.

Me llamó la atención no ver ningún coche ni automóvil de hotel a la salida de la estación; pronto tuve la explicación de ello: me la dió un maletero que se encargó de llevarme el equipaje donde yo quisiera:

--Es que mire usted, señorito, dónde están aquí los principales hoteles.

Y me señaló al frente.

En efecto, a cien pasos de nosotros había dos de ellos.

—El que usted busca está un poco más lejos; pero, total, dos minutos a pie.

Así fué.

Primera comodidad de las muchas que ofrece la muy simpática ciudad de Logroño.

Doblando una esquina me encontré en una plaza enorme, circundada de árboles, que recordaba un poco la entrada en la ciudad de Lyon. En el centro había una estatua ecuestre: la del general Espartero.

Aquella noche, después de la comida, servida por unas camareras muy guapas, me dediqué a descubrir la ciudad.

La calle principal, con su acera de la izquierda toda de soportales, es una vía original y de las más bonitas de España. Vi, por fuera solo a estas horas, el hermoso edificio de la Colegiata o parroquia de la Redonda; visité la Redacción del periódico *La Rioja*, donde unas gentes muy simpáticas me acogieron con esa familiaridad castellana doblemente de agradecer cuando se viene de un país como Francia, donde el trato social, aun el íntimo, tiene siempre ese empaque grotesco que debe ser el verdadero origen del teatro de polichinelas.

A la salida de la Redacción, donde habíamos charlado de vinos un rato largo, me perdí deliberadamente por unas callejas toledanas—salvo las cuestas: Logroño es llano como un circo—, y vine a dar en una llamada nada menos que la Rúa Vieja. A pesar de esto de vieja, estaba primorosamente asfaltada: endulando un poco iba a parar al Ebro.

Hasta él llegué yo; y cuando daban las doce en la Redonda me fuí para casita como manda Dios.

MARQUES DE MURRIETA

El administrador en Logroño de la Casa Vinos Marqués de Murrieta, y director de la elaboración en el Castillo de Ygay, es D. Ramón Martínez, jefe del Cuerpo de Artillería, retirado por su propia voluntad.

Vive en una casa desde cuyos balcones se ve la estatua de Espartero, pero su verdadera vida, durante doce horas diarias, se desarrolla en Ygay, a cinco kilómetros, aproximadamente, de Logroño.

La tarde del día siguiente a mi llegada fué a buscarme para ir en su coche a visitar la bodega famosa; nos habíamos dado cita en el café de Los Leones, pues allí, a las veinticuatro horas de estancia en la ciudad, tenía yo *mi* tertulia; y no lo digo como mérito mío, sino para hacer resaltar el espíritu acogedor de mis tertulianos.

¿Quedan todavía hombres simpáticos en el mundo?... Pocos, pero aun quedan algunos; pues bien, Ramón Martínez es uno de ellos.

Por el camino, mientras dejábamos atrás la ciudad, me iba avanzando algo de lo que iba a ver.

—Esta es una finca que está toda bajo una linde: en la actualidad hay ochenta mil cepas en producción. El año pasado se han plantado veinte mil, y este año plantaremos cincuenta mil.

Yo había oído hablar, a propósito de esto, de cierta labor de desfonde que en Ygay se estaba llevando a cabo por aquellos meses. Aludí a ella.

—Ahora la verá usted. Yo soy un convencido de que en esto de las viñas la preparación de la tierra hace muchísimo. En Ygay tenemos un terreno excelente; pero, por lo mismo, quiero que con una labor profundísima dé de sí todo lo que

pueda dar. Es faena cara, ya lo sé, pero el buen vino no se obtiene economizando, sino gastando.

El coche tiraba bien y tardamos poco en llegar.

La carretera de Aragón, por donde íbamos, se elevaba suavemente; pronto se vió la verja de entrada a la posesión, con el nombre de *Ygay* puesto sobre ella: ese nombre que tantas veces habrás visto, lector, en las botellas de vino Murrieta, y que tiene ese atractivo misterioso de los parajes desconocidos de donde salen los tesoros.

En vez de entrar por allí seguimos por la orilla de la carretera para ver de cerca aquella parte del extenso dominio donde se estaba efectuando el desfonde.

La tierra, cruelmente removida, como por las manazas de un gigante, ofrecía al aire y al sol el secreto de sus entrañas; de aquellas entrañas fecundas de donde, pasados unos años, saldría la savia que primero sería fruto, luego mosto y después vino de primerísima calidad.

Ramón Martínez hablaba de todo aquello con el entusiasmo del hombre que ha adscrito su vida a una obra y la ve triunfar día por día. Me señaló, un poco retirado, el aparato de desfonde, ahora en reposo, terminada su faena de la jornada.

—Allí lo tiene usted: aquello que ve usted arrastrándose por el suelo es el cable eléctrico.

Volvimos hacia atrás y nos encaminamos a la bodega; el coche atravesaba una parte de la finca, pues el edificio contiguo al de la administración y a la vivienda de los guardas estaba en una elevación del terreno, casi al pie de un monte, no muy alto.

Mirando hacia abajo, desde su puerta, me dí cuenta de algo que es sin duda una de las varias razones de la suprema calidad de los Murrieta: casi todo el viñedo está plantado en laderas, algunas de ellas de declive imperceptible a simple vista,

pero que se nota bien cuando se mira allá abajo, al nivel de la carretera.

El sol pega de firme en estas laderas, con más intensidad que en la tierra llana, y estos vinos, que los franceses llaman de *cote*, son, a igualdad de las otras condiciones, los del primer grado del escalafón.

Entramos en la bodega.

Como en las restantes páginas de este libro hemos de entrar en muchas bodegas, gracias a Dios, no es cosa de describirlas todas; prefiero ahora, lector, *describirte*, según mi leal saber, los vinos que Ramón Martínez me hizo probar en esta tarde, para mí memorable.

Empezamos con un tinto "Carta azul" de 1924, seguimos con el conocidísimo "Carta blanca", de distintos años, y pasamos después al blanco, del cual la Casa Murrieta no elabora más que un solo estilo.

Modestamente he de confesar que los conocía todos; estos vinos eran, de antiguo, amigos míos. El que no conocía era cierto tinto de 1908, del cual la amabilidad de Ramón Martínez me envió aquella misma noche al hotel unas botellas.

¡1908! No olvides la fecha, lector. Veintiún años: para un vino tinto es la vejez; pero una vejez viva, fresca, potente, con todas, absolutamente todas, las cualidades de los otros Murrieta jóvenes—perfume, fluidez, ausencia absoluta de picante—, y además esa concentración de vida que sólo da al vino el paso de los años.

También el 1913 tiene lo suyo... En Sevilla he bebido yo después una botella de esa fecha, y no es fácil que me olvide de sus múltiples encantos.

Ceferino Palencia, desterrado por aquellos días en Logroño—¡dulce destierro!—por su mala cabeza, bebió conmigo ese Murrieta 1908... Que lo diga él. Para que se le pasase un poco

el estupor que el beber aquello le produjo... tuve que abrirle otra botella.

Pero, fechas aparte, y de acuerdo con mi plan de explicar en lo posible la bondad de los vinos, el Murrieta es como es por la naturaleza del terreno en que la planta se cría, por la posición de ese terreno en forma de *cote*, por la labor intensa a que se le somete, y por la verdadera selección que en la bodega se lleva a cabo constantemente con el mosto y con el vino ya hecho.

Puede que haya otras razones; ésas son las mías.

Gracias a todo eso, el vino Murrieta es un vino aristocrático, en el sentido gramatical de la palabra; es un vino de mesa fina, de paladares delicados, de buenos bebedores... que están de vuelta de muchas cosas.

Nunca olvidaré cómo conocí yo, hace diez años, el vino de Murrieta. Fué en San Sebastián, en el comedor de un hotel cercano al teatro Victoria Eugenia; había yo pedido una marca de vino tinto que, por no haberla en la casa, no se me pudo servir, y el jefe del comedor me propuso el Murrieta.

—¿Cómo dice usted?

—Marqués de Murrieta. ¿No lo conoce el señor?

—No—repliqué con toda ingenuidad.

Trajo una botella tinto "Carta blanca" y otra de blanco.

Me quedé asombrado. Yo sabía que en España había buenos vinos, pero esto de ahora me acababa de convencer.

Estaba por entonces en San Sebastián un gran amigo mío, enemigo *personal* de los vinos tintos, fueran los que fueran.

—A mí dame blanco—decía siempre—: la tinta no me gusta más que en los calamares y para escribir.

Al día siguiente, sin decirle nada, me le llevé a almorzar al hotel; había yo hecho colocar previamente en nuestra mesa una botella de Murrieta tinto. Al verla, mi amigo me dijo:

—Eso será para ti: yo, ya sabes...

Para calmar su enojo, pedí otra de blanco. Empezó la comida y, cediendo a mis ruegos reiterados, se bebió una copa de tinto... Han pasado diez años: mi amigo, desde entonces, reconciliado con la *tinta*, la bebe siempre, alternando con el vino blanco.

El blanco Murrieta es, a mi juicio, el prototipo del vino blanco seco. Para mí, hasta ahora, era menos conocido que el tinto: lo había bebido menos. Hoy día, si alguien me pregunta qué vino es, a mi juicio, el mejor de los Murrieta, el tinto o el blanco, en conciencia no sabré qué responderle.

Pero conste que mi conocimiento completo del blanco Murrieta se lo debo a Ramón Martínez; fué él quien, en esa tarde, me hizo apreciar, en una conferencia poblada de *ejemplos prácticos*, las altas cualidades del blanco de Ygay.

No; no se sabe cuál es mejor. Cuando las cosas llegan a cierto grado de superioridad es difícil establecer, honradamente, categorías entre ellas.

Nuestra última visita en el recinto de la bodega fué para *La Biblioteca*; es éste un curioso departamento, de construcción reciente, en el cual, dentro de unos cuartitos que parecen dormitorios de muñecas—pero de esas muñecas grandes que se hacen ahora, semejantes a personas—, y que abren sus puertas alambradas a derecha e izquierda de un pasillo central, están depositadas en botellas las viejas reservas de la Casa. El propio Ramón Martínez es el *bibliotecario* de todo aquello, el guardador del tesoro.

Cuando volvíamos a Logroño era casi de noche.

—¿Qué le ha parecido Ygay?—me preguntó mi acompañante.

—Que me gustaría mucho ser el castellano de ese Castillo. Vivir en él, venir de cuando en cuando a la ciudad y dormir todas las noches entre aquellos viñedos, con la conciencia tranquila y... la llave de la bodega debajo de la almohada.

Me despedí de Ramón Martínez a la puerta del hotel.

Después de haber conocido la propiedad quise conocer al propietario.

Tuve esa satisfacción a mi paso por Madrid, camino de Andalucía. En una suntuosa casa de la calle de Lista, un verdadero palacio, tuve el gusto de estrechar la mano de Julián de Olivares y charlar con él un rato.

Es este muchacho, muy conocido en Madrid, oficial de Caballería, hijo del Conde de Artaza—tipo perfecto, aun en lo físico, del verdadero aristócrata—y hermano del actual Marqués de Murrieta.

Como yo le felicitara por lo que había visto en Ygay, me dijo con toda naturalidad: .

—Para nosotros, eso del vino no es un negocio, es una afición, y, si la palabra no pareciera pretenciosa, diría que un culto. El público se va enterando ya de lo que le damos y, en ese sentido, no podemos menos de estar satisfechos.

¿No es así como debería hablar todo cosechero?... Claro que no todos pueden emplear ese lenguaje.

Oyendo hablar a este simpático muchacho, que, por sus viajes y sus aficiones, está enterado de muchas cosas, pensaba yo en lo útil que es, aun para la masa del público, tener al frente de ciertos capítulos de la actividad patria hombres de alcurnia, de una aristocracia de alma, de la cual no son más que un reflejo sus títulos y su posición económica.

Durante un rato largo hablamos de muchas cosas. Y al salir del palacio de la calle de Lista pensé que, aunque mi viaje por la España vinícola no me hubiera proporcionado otra satisfacción que la de conocer a Julián de Olivares, ya no sería viaje perdido.

¡Julián de Olivares! Uno de los pocos hombres de Espa-

ña a quienes yo envidio... cuando me acuerdo del Castillo de Ygay.

* * *

Logroño me gustaba cada vez más.

No era sólo el aspecto de la población, muy superior como tal a lo que pudiera imaginarse el que no la conociera; era su aspecto moral, la simpatía de su gente, no pregonada como en otras partes.

Rara será la tertulia de café o círculo en la que no haya por lo menos un personaje antipático; uno de esos tíos *huesos* a los que la bondad de los demás soporta, precisamente como un alarde de esa misma bondad. En esta del café logroñés, no existía ese personaje.

Allí conocí, entre otros, cuyo recuerdo está muy presente en mi ánimo, al hijo de Pablo Parellada, de nuestro gran *Melitón González*; es capitán de la Guardia Civil, y tan inteligente y simpático como el padre; a Mato, el jefe del Laboratorio Municipal, que me dijo cosas muy interesantes y muy sabias sobre la Rioja y sus vinos; a los hermanos Iñiguez, verdaderos poetas del negocio del aceite; a Alejandro Pueyo, un, entre otras cosas, empresario de cine que no tiene nada que ver con el optimista editor madrileño del mismo nombre y apellido; a..., pero ¡fueron tantos y tan agradables todos!

Un saludo les mando desde aquí. Que no me olviden, como yo no les olvido.

RIOJA EL MONTECILLO

Al tercer día de mi estancia en Logroño, por la mañana, tomé el tren y me fuí al vecino pueblo de Fuenmayor.

En él están el escritorio, las bodegas y los viñedos del célebre Rioja el Montecillo, y a ver todo eso, y a saludar a don Alejandro Navajas, cosechero de ese vino, venía yo esta mañana a este pueblo.

Gustó siempre de recordar—antes lo hice con el Murrieta—la primera vez en que el azar me ha puesto en contacto con una marca de vino para mí nueva... Cuando el vino es bueno; porque si no, hay recuerdos que más bien parecen pesadillas.

Claro que hay vinos que no recuerda uno cuándo fué la primera vez que los bebió; otros sí, y el Montecillo es uno de ellos.

Fué en el café de Castilla, uno de los rincones más simpáticos del Madrid de noche... y de todas las horas del día, imperio del Gran Federico; Sierra, el camarero, me lo ofreció:

—¿Quiere que le traiga una botella de Montecillo tinto?

De esto hace varios años; el vino de Alejandro Navajas no tenía aún en Madrid la gran popularidad que ahora tiene. Yo no lo conocía.

—¿Qué me dices, Sierra? ¿Qué Montecillo es ése?

—Usted pruébelo, y luego me dirá.

Lo pobre, me bebí íntegra la botella, y creo que hasta llegué a chupar el corcho. Si yo quisiera ahora hacer el elogio de ese vino me bastaría con repetir aquí lo que le dije a Sierra, el camarero, y lo que luego he repetido a mucha gente. Porque he sido un gran propagandista de ese vino, y no lo digo para que Alejandro Navajas me lo agradezca.

Pero ya estoy en el pueblo de Fuenmayor, algo distante de la estación; un telefonazo amigo ha anunciado mi visita al escritorio de Navajas.

Don Alejandro no está; está en Bilbao, donde reside la mayor parte del año. Pero está su hijo, que me recibe en un precioso despacho, y se pone a mi entera disposición.

Hay hombres antipáticos a primera vista, y a todas las vistas sucesivas; hay otros antipáticos al principio que luego, con el trato, se hacen simpáticos; y hay seres—Navajas hijo es uno de ellos—de simpatía y atracción tan viva, que después del primer minuto de conversación, parecen ser amigos íntimos de uno desde toda la vida.

Navajas es eso: el hombre camarada. En su coche vamos a la bodega, para lo cual hay que atravesar el pueblo: típico pueblo riojano, con una casa preciosa de centurias pasadas, en una de sus plazas.

—Yo vivo aquí todo el año y, de cuando en cuando, me escapo a Madrid—me dice el mozo.

—Aquí, al pie del cañón.

—¡Qué remedio!

Unos minutos después estamos en la bodega, ante dos copas de vino tinto que el bodeguero ha extraído de su encierro por el procedimiento del *espiche*, usual en toda la Rioja.

Yo miro primero su color. Porque bueno es que sepas, lector, que el tinto Montecillo es uno de los vinos de color más intenso que puede verse. Color natural, entendámonos: porque el color del vino, como el de las mejillas de las mujeres, se puede *fabricar*; pero cuando es fabricado se nota luego al beberlo.

Al Montecillo el color se lo da la tierra y el sol; vertido en una copa de cristal limpio y fino, es el mejor adorno de una mesa.

Estos vinos, cuyos padres y abuelos hay que buscarlos sesenta años atrás, pues la casa se fundó en 1870, tienen todos, lo mismo los blancos que los tintos, sabor a vino viejo, a calde añejo, aun los frescos de cosecha reciente. Esta y la del color son, a mi juicio, las dos notas salientes del rioja Montecillo.

Y ello se ve mejor en estas pruebas de bodega donde, como es lógico, se va pasando del vino más joven al más maduro;

entre copa y copa hay diferencias, ¡cómo no ha de haberlas!; pero el paladar menos entrenado percibe en todas ellas ese último sabor de vino de raza, inimitable e insustituible.

Bajamos a la parte subterránea de la bodega, porque ésta, como muchas de la región, tiene una parte de sus instalaciones en el subsuelo: es la verdadera *cave* o cueva francesa. El vino que de la tierra procede, vuelve a la tierra para criarse, para crecer, para conservarse.

—Todo el vino que ve usted aquí—me dice Navajas—y el que ha visto arriba, procede de viñedos de la casa; uno de ellos, “El Montecillo”, de donde toma el nombre el vino, está muy cerca de aquí y tiene cuatrocientas cincuenta hectáreas.

—¿Cuatrocientas cincuenta?

—Sí, señor.

—Entonces es el pago de mayor extensión de toda la Rioja.

—Exactamente. Aparte la extensión, es un pago muy rico. Pues con todo, tenemos, y en buena hora lo diga, más clientela de la que podemos servir; pero no compramos uva. Mi padre lo dice siempre: en el vino lo que vale es la calidad, no la cantidad.

Como para corroborarlo, ya cerca de la salida, manda Navajas sacar vino de un tonel.

—Este vino tiene cinco años.

Es un blanco dorado de buqué intenso; puesto en la boca parece que se va a deshacer. ¡Es un caldo magnífico!

Navajas, amablemente, me vuelve en su coche a Logroño. La carretera, separándose de la vía férrea, me hace ver una parte del contorno que no conocía. Viñas por doquier. ¡Dicho: ¡so país!

Unos días después el joven Navajas me hizo el honor de almorzar conmigo. Hicimos toda la comida con vino del Montecillo, blanco y tinto.

La última copa fué a la salud y prosperidad de los vinos de Fuenmayor.

FEDERICO PATERNINA

Uno de los buenos recuerdos que tengo de la tertulia del café de Los Leones es el de haber conocido en ella a Joaquín Herrero de la Riva.

Este agradable personaje, de rostro un poco abacial y maneras de gentilhombre, es en Logroño una institución y en todas partes un varón inteligente y simpático. Dueño de la primera casa de banca de Logroño, es hoy día uno de los principales accionistas de la Sociedad "Federico Paternina"; pero llevado de su enorme afición a la vinicultura, en la que es una verdadera autoridad, es en la casa algo más que accionista: es, sencillamente, el alma del negocio.

Al cuarto de hora de conocerle ya estábamos los dos en el comedor de su piso de soltero de la calle de Bretón de los Herreros—¡y perdón por el asonante!—en compañía de algún otro amigo y de cinco botellas de Paternina; tres de tinto y dos de blanco; las de tinto eran: una de banda azul, cosecha 1924; otro de banda roja, 1923, y una de alambrado en su quinto año; las de blanco: una de cepa Sauternes, 1921, y otra de cepa Rhin, 1920.

Como se ve, no estábamos solos.

La conversación de Joaquín Herrera era tan buena como los vinos que nos daba. ¡Y ya es decir! ¡Saborear uno de aquellos néctares oyéndole a él hacer su historia y *explicarlos*, era doblar el sabor.

Cada casa de la Rioja tiene su nota peculiar: la de la casa

Paternina es la que podríamos llamar la nota de la totalidad; no hay un solo aspecto del buen vino riojano que no tenga su representación en el catálogo de esta casa. ¿Se quiere un vino suave, de paladar fino? Ahí está el banda azul. ¿Es un blanco seco—con la sequedad relativa riojana—lo que se prefiere? No hay más que destapar una botella de cepa Chablis, 1923. El cepa Borgoña, 1920, tiene todo el sabor a fruta seca de los vinos de Laguardia y El Ciego... Y así podríamos seguir.

Al día siguiente de esta... sesión preparatoria tres automóviles nos llevaron a Ollauri, después de detenernos en Haro al pasar. Se trataba de visitar las bodegas de la casa y de cenar en ellas aquella noche. ¡Buen programa!

Ollauri es un pueblecito lleno de cuevas, situado frente a Haro, al otro lado del Ebro; cuando llegamos a él era casi de noche.

Las bodegas de la casa Paternina son cuevas en casi toda su extensión; pero cuevas y galerías abiertas a pico en la roca viva del monte. Allí, en aquellos subterráneos, ningún aroma se pierde; se diría que los éteres evaporados del vino, al no tener por dónde salir, vuelven al vino mismo, concentrando y aumentando así ese buqué especial de los Paternina, que no es el menor de sus encantos.

Desde el vestíbulo de la bodega de Ollauri sentíase uno como rodeado por el aroma intenso de los buenos vinos, aroma que ya no le abandonaba hasta mucho tiempo después de haber salido al aire libre.

Durante una hora—no exagero—estuvimos catando vinos de diferentes tipos, clases y estilos. Algunos de los quince invitados a la cena que habían venido con nosotros desde Logroño, mascaban nueces para preparar el paladar a una más perfecta degustación. Ante un tonel de cepa Rhin, hubo aplausos y vítores; Ceferino Palencia, sin duda por la analogía que hay

entre el color de su pelo y el de aquel vino, se estaba constituyendo en el estómago un *stock* respetable de caldo dorado.

Como mentor, nos acompañaba en la visita el bodeguero de la casa Paternina, al que habíamos recogido al pasar por Haro en la antigua bodega de las Cooperativas de los Sindicatos Católicos, hoy propiedad también de la Casa, desde que en 1921, al entrar Joaquín Herrero como accionista de la Sociedad, las compró para ampliar el negocio.

El bodeguero de Paternina es un francés, rubio y de buen color, llamado Etienne Labatut; un bordelés que sabe de vinos más que el inventor de la viña. Y quiero aprovechar el momento para entonar un canto a los bodegueros españoles, esos hombres eméritos, cuyos nombres no figuran en las etiquetas de ninguna botella de marca, pero sin cuya dirección y buena mano no beberíamos tan buenos vinos como, gracias a Dios y a ellos, bebemos ya en España. A todos los bodegueros que en este viaje me han dado de beber, un saludo desde aquí.

Monsieur Labatut fué bodeguero de la célebre Maison Calvet, de Burdeos; de allí le trajo Joaquín Herrero. En el año 1920 obtuvo el primer premio en la Escuela Filomática de la capital de la Gironda; antes, había hecho la guerra. Este hijo de cosecheros bordeleses pasó cuarenta y tres meses en el frente, incorporado al séptimo Regimiento de Infantería Colonial; fué herido dos veces, tiene tres citaciones, la Medalla Militar, la Cruz de Guerra, y el 27 de julio de 1917 ascendió a suboficial.

Es un héroe y un hombre muy inteligente. Los franceses estiman tanto su vino que no vacilaa en colocar a su cuidado a los héroes de la epopeya nacional.

Joaquín Herrero y Etienne Labatut son los dos puntales de la casa Paternina; se ven a diario, se tratan como amigos. Oír hablar de vinos a los dos es almacenar ciencia.

Al cabo de una hora de probar vinos llegó la de la cena. La mesa había sido puesta, al modo rústico, en una estancia de la

misma bodega, no lejos de las filas enormes de toneles. Teniers no hubiera tenido nada que decir del cuadro.

Referir lo que allí se comió y se bebió necesitaría mucho espacio. Para acompañar la ristra de platos desfilaron las catorce variedades de vinos tintos y blancos que la casa Paternina elabora. ¿Habrá que decir que cada uno de los comensales probó de todo y muchos hicimos algo más que probar?

Yo estaba sentado al lado de Etienne Labatut, y una de las veces, al llevarme a los labios una copa de rojo Cosecha Vieja, me creí en el caso de dirigir a mi vecino el antiguo calamburj que se usa tanto en Francia, en los sitios en que se bebe, cuando uno de los bebedores se llama precisamente Etienne:

—*A la tienne, Etienne*; y perdone usted que le tutee—tuve que añadir.

—No impogta, no impogta—me replicó él, con la mejor de sus sonrisas.

Y como dos de los comensales encendieran un pitillo—estábamos a la mitad de la comida—el bodeguero se indignó amistosamente:

—¡Por Dios! No fumen ahoga...

—Bueno, bueno; no se enfade.

Y tiraron los pitillos.

Cuando salimos a las calles del pueblo era ya la media noche. No hacía frío, y si lo hacía, nosotros no lo notábamos. Y fué esta noche, en la visita a las bodegas de Ollauri—como más tarde en Jerez y en Montilla en mi visita a dos bodegas famosas—, cuando yo acabé de convencerme plenamente de que entre el vino bueno y el vino, no ya malo, pero aun mediocre, media un abismo.

Porque las quince o veinte personas que salíamos de las bodegas de Paternina llevábamos cinco horas bebiendo casi sin interrupción; bien es verdad que habíamos comido mucho

y muy bien, pero la cantidad de vino trasegado había sido fabulosa.

Y ninguno de nosotros iba, no ya borracho, pero ni siquiera excitado; nadie se tambaleaba, nadie vacilaba al bajar a oscuras, en la noche, la pedregosa cuesta que había que seguir para llegar al sitio donde nos esperaban los autos. Ibamos contentos, optimistas, eso sí; pero ninguno de nosotros había pasado la línea que separa al bebedor del borracho.

¿Qué mejor elogio cabe hacer de la calidad de un vino? Si el torrente que acabábamos de apurar hubiera sido de vino *industrial*, muchos de nosotros hubiéramos dormido aquella noche en el hospital de Logroño.

A Muerza, el popular *autor* de esos sabrosos espárragos en conserva, que ya son famosos en todo el mundo, y que había sido de los nuestros aquella noche, le decía yo al tomar el auto:

—Vamos más tiesos que sus espárragos de usted.

—Y más mojados—me contestó.

Al día siguiente, en Logroño, almuerzo en casa de Pozueta.

Este Pozueta es un magnífico agente de negocios, hermano del otro agente teatral y empresario tan conocido en Madrid. Vive en una casa del "Muro", que es, a la hora del paseo, la Carrera de San Jerónimo de Logroño. Pozueta es un gran cocinero. ¡Nos sirvió, entre otros platos, unos alcaparrones y un plato de higadillos, como para quedarse a vivir en la capital de la Rioja!

El pretexto del almuerzo—si es que para almorzar hace falta algún pretexto—era probar algunos Paterninas muy viejos que, por lo visto, se nos habían escapado de la gigantesca probatura del día anterior. Los comensales, a más del dueño de la casa, éramos Joaquín Herrero, Ceferino Palencia—a este ciudadano, como se ve, el destierro lo estaba matando—, Monsieur Labatut y yo.

Sólo quiero hablar de un banda roja de doce años y color de terciopelo, que era un vino eucarístico. Tenía todo el vigor concentrado de los Paternina, más un gusto a uva asoleada que... sabe su obligación, realmente admirable. ¡Vino de *cote* también! ¡Tardaré en olvidarte!

Unos días después de esta mi visita a Ollauri, hablaba yo de este vino en Madrid con Luis de Rezusta, el Director y representante de la casa Federico Paternina. ¿No le conoces, lector? Seguramente sí; le conoce todo Madrid.

Este gran señor, que sabe beber como pocos, y bien me lo demostró en las tres horas que pasé en el comedor de su casa de la calle de Sagasta, 4, aquella tarde lluviosa de marzo, se va a enfadar mucho cuando vea que hablo de él aquí; pero, ¿cómo hablar de la casa Federico Paternina sin hablar de él? No veo el medio.

—Ese vino que ustedes tomaron en casa de Pozueta, en Logroño—me decía—, es de lo mejor de la Casa y es primo hermano de éste.

Y puso sobre la mesa, en la que ya había cinco botellas difuntas, una de rojo alambrado, cuya etiqueta se estaba cayendo a pedazos.

Habíamos comido rebanadas de pan recubiertas de *foie-gras*; bebimos.

—Estos vinos de Ollauri—decía el dueño de la casa—son vinos serios, de un equilibrio perfecto en las tres cualidades de todo vino de alma: olor, color y sabor. Usted bebe esto, y cree que ya no le queda nada que hacer en el mundo.

Y se levantaba de su asiento para darme un abrazo.

Así hasta las ocho y media de la noche. Cuando salí a la calle llovía fuerte; se me había olvidado que existía el agua en el mundo.

Y, al marchar firme por la acera, bajo la lluvia, iba pen-

sando que, decididamente, con vinos buenos, con vinos *que lo sean de verdad*, no hay manera de emborracharse.

MARQUES DE RISCAL

Joaquín Herrero, no contento, por lo visto, con sus amabilidades anteriores, quiso llevarme en persona a visitar las bodegas de los herederos del Marqués de Riscal.

Y una tarde, después del almuerzo, salimos de Logroño para El Ciego. Frente al pueblo de la Barca atravesamos el Ebro, y henos ya en plena Rioja Alavesa.

¡El Marqués de Riscal! Mientras el auto corría camino de las bodegas famosas, yo iba pensando en que aquella visita que nos disponíamos a hacer era algo así como si fuéramos a rendir homenaje a un viejo patriarca, a uno de esos hombres solitarios y altivos que, habiendo dado la pauta de muchas cosas en el mundo, ven fructificar su obra, por la virtud fecundadora del ejemplo.

La casa Riscal, como sabe todo el mundo en España, no elabora más que un solo tipo de vino: el tinto seco, y dentro de ese tipo, una sola clase o estilo. Para hallar diferencias apreciables entre dos botellas de Riscal, es menester acudir a los distintos años que, desde el de 1875, guarda como un tesoro en sus bodegas; esas diferencias de año es casi siempre el cielo quien las hace.

La Casa está a la entrada del pueblo, del buen pueblo de El Ciego, pulcro, animado, con calles rectas y amplias; para ir de-

unas dependencias a otras, tanta es la extensión de terreno que ocupan, que hay que atravesar una de esas calles.

Un atrio con amplia verja da entrada a la totalidad de las edificaciones; a la izquierda de él están el domicilio particular del Administrador, Monsieur Dubos, y los salones para recibir a los visitantes. Aun queda mucha luz del día cuando llegamos.

El nombre de Joaquín Herrero de la Riva es un conjuro que nos lo facilita todo: Monsieur Jorge Dubos nos recibe con sin igual cortesía y tiene para Herrero esa deferencia cordial con que las personas bien nacidas acogen a todo el que trabaja por el triunfo de una misma causa desde campos distintos: nunca ven en él un rival, sino un colaborador.

Dubos no quiere confiar a nadie la tarea de acompañarnos en la visita. Este francés, que lleva treinta y cinco años administrando el producto de las viñas de donde sale el damasco líquido que llamamos vino de Riscal—y perdón por la frase, pero yo siempre que bebo ese vino pienso en una cámara señorial con muros de damasco rojo—, no quiere que quede rincón de la casa donde no hagamos acto de presencia.

Nos acompaña el jefe de la bodega, Teódulo Pérez, otro *novicio*, pues no lleva *más* que treinta años en la Casa. Para estos hombres el vino no es una cosa que se bebe por gusto y luego se olvida; es un ser vivo que han visto y ayudado a nacer, que han cuidado después, que han seguido con mimo en todas sus evoluciones, y que van viendo envejecer poco a poco, ganando en seriedad y en sabiduría. Paseando por entre estas filas enormes de toneles, sienten el orgullo de un padre ante sus hijos, ya criados y colocados.

Muchas veces se ha comparado una bodega a una catedral; siguiendo la comparación, a mí las diversas naves de las bodegas de Riscal me recordaban ahora la Mezquita de Córdoba, catedral también, hoy día, pero distinta de las demás. Todo en ella está cuidado, alineado, como en un ejército en parada.

Un mozo nos seguía con unas copas y lo necesario para sacar vino por el procedimiento del *espiche*; ya habíamos probado varios y de pronto la comitiva se detuvo ante unos toneles que había en un ángulo.

—Este es un vino joven, pero quiero que lo prueben ustedes. Vamos a verlo—dijo el Administrador.

Los que entienden de vinos experimentan una voluptuosidad especial al probar uno joven; probarlo nada más, pues, en principio, el vino joven no se debe beber a pasto; pero en esa prueba, los paladares experimentados adivinan lo que ese vino va a ser, las posibilidades que contiene, como se dice ahora. No saborean en él lo que es, sino lo que será. La determinante de esa afición a probar vinos nuevos es la misma de la afición a las muchachas muy jóvenes que experimentan ciertos varones: admiran en ellas las mujeres que serán cuando pasen los años.

Joaquín Herrero *mascaba* su vaso de vino nuevo.

—¿Este es el Cabernet?—preguntó a Dubos.

—El mismo.

—Me habían hablado de él; éste va a ser un vino magnífico.

Y cerraba los ojos para paladear aquellas promesas de magnificencia.

El Cabernet es una de las muchas variedades de plantas que en la Rioja se cultivan; en todas partes *agarra* bien, pero en estos terrenos de la parte alavesa su poder se desarrolla en todo su esplendor.

En un momento de nuestra visita llegamos al botellero.

En la riqueza total que una bodega de buenos vinos supone, el botellero o almacén de botellas es como el relicario de la Casa; este de Riscal es una estancia en la que, con todo orden y perfectamente catalogadas por años, hay en estanterías de metal una cantidad fabulosa de botellas y de medias botellas.

Soy enemigo de prodigar las cifras, pues como ellas no nos

dicen nunca más que la cantidad y no la calidad de las cosas, su enumeración no suele tener gran eficacia; pero en este caso no se puede sentir ese escrúpulo: la calidad del vino allí embotellado está más que probada, y por ello me atrevo a dar algunos números, que el jefe de la bodega me indica amablemente.

—Aquí hay en este momento 238.000 botellas y 50.000 medias botellas.

Como ante una vieja guardia que nos rindiera los honores íbamos desfilando entre ellas. Los buenos años, los años famosos del vino Riscal, estaban allí: el 1922, el 20, el 17, el 13... y más remotos el 1902, el 1896, el 1890—¡definitivo!—, el 80, el 1875...

Años de bendición, en que la tierra, ayudada por el cielo, el sol y el aire, ha dado todo lo que puede dar. ¡Cuántas riquezas en aquellos depósitos de cristal! ¡Qué bullir de vida interna se adivinaba a través de la lámina de vidrio!

Muy cerca de nosotros, fuera ya del botellero, estaban los felices mortales que disfrutaban a diario y sin tasa de aquel tesoro; eran los obreros y operarios de las bodegas, para los cuales, en una estancia no muy grande, cerca de la entrada, había unos toneles repletos de vino; cada vez que uno de los hombres, en el curso del trabajo, tenía sed o quería *desalterarse*, como dicen los franceses, acudía allí, llenaba su vaso y... miraba al cielo. Sin duda para darle gracias.

—¿Y no se da el caso—pregunté a Monsieur Dubos—de que alguno de ellos se emborrache?

—Nunca. Ellos pueden beber todo lo que quieran, pero ya saben que no deben emborracharse. Y ya tienen buen cuidado de saber hasta dónde su organismo les permite llegar.

¡Admirable aplicación de la diferencia teórica entre el borracho y el bebedor!

Terminada nuestra visita pasamos al domicilio de Monsieur Dubos; y allí, en una estancia adornada por cuadros antiguos y retratos de los fundadores de la Casa, se nos hizo, ante una mesa, el regalo máximo de la jornada: unas botellas de los años 1875 y 1890.

Confieso que las veía destapar con cierta emoción; veía cómo temblaba, en manos del servidor que nos atendía, la malla de alambre que, como la cota de un guerrero, ciñe todas las botellas de la Casa. El primero de aquellos vinos tenía más edad que la mayoría de los que lo íbamos a beber..., que no éramos ningunos pollos. Y cuando nació el segundo, el de 1890, yo no había hecho aún mi primera comunión.

Allí vi por primera vez las tazas de plata para apreciar el color del vino mirando a su fondo; pero sólo para eso; beberlo, lo bebíamos en copas de cristal finísimo, como manda Dios.

¡Qué vigor el de aquellos vinos! La característica del Riscal acaso sea su densidad y ese aterciopelado que resbala por las mucosas de la boca, sin dejar, sin embargo, en ellas otro recuerdo que el del aroma. Advierto que ésta es una observación puramente personal; a otros les sugerirá otras, pues estos vinos de raza, de estirpe, tienen, entre otras muchas ventajas, la de prestarse a varias interpretaciones del paladar.

Esa densidad y ese aterciopelado estaban centuplicados en estos dos vinos, uno de los cuales iba a cumplir los cuarenta años, y el otro tenía ya más de cincuenta. ¡Qué vinos sobre un plato de carne mechada, por ejemplo, sobre un asado de ternera, sobre un queso Roquefort un poco pasado! El de 1890 tenía la misma frescura, la misma viveza que un vino de ayer; en ese misterio vital que hay en el fondo de cada botella, este anciano había conservado toda la tiesura de la juventud, añadiendo a ella toda la experiencia de la vejez.

¡Vino de Riscal! ¡Cuántas cosas evoca este nombre!... Una

de ellas, la mesa de un restaurante elegante: Un señor "bien" tiene frente a él una dama que aun no ha cumplido los treinta años; el señor hace el menú.

—¿Tomarán vino los señores?—pregunta el *maitre*.

El caballero le lanza una mirada que quiere decir:

—¿Tengo yo cara de bebedor de agua?

Y dice de palabra:

—Dénos usted una botella de Riscal, pero de 1890. Me gusta esa fecha porque es el año en que yo nací.

Y cuando el *maitre* se ha retirado, la dama dice al caballero:

—¡Hay que verte! Hasta para pedir el vino te quitas años.

(Histórico y, además, presenciado por mí.)

La casa de los Herederos del Marqués de Riscal, como muchas de la Rioja, tiene en Madrid su... piso de soltero. Es decir, una oficina, que a veces es la verdadera administración central y que, generalmente—no se sabe por qué—, suele estar en un piso entresuelo.

Es agradable visitar estas oficinas—no me refiero sólo a la de Riscal—al pasar por Madrid, viniendo del campo y de la bodega de la Casa; a ellas parece llegar, de tan lejos, un poco del aroma de los buenos vinos, del ambiente que se ha respirado allá un poco antes.

En la Cuesta de Santo Domingo, en ese barrio un poco recogido que parece vivir a la sombra del Teatro Real, el Sr. Domínguez, un magnífico caballero, todo corrección y simpatía —¡qué raro va siendo esto ya!—, me recibe en su despacho de la Contaduría General de la Casa Riscal.

Hablamos mucho de vinos, ¿cómo no? Yo doy pormenores de mi visita a El Ciego, y el Sr. Domínguez me pregunta al final de nuestra charla:

—¿Qué le pareció... aquello?

—Pues que... ahora que se habla tanto de realzar nuestros valores nacionales, todos los años debieran organizarse peregrinaciones allí.

* * *

Había terminado mi misión en Logroño; había llegado la hora de marcharme: me esperaba Haro, con el atractivo de sus bodegas famosas.

No por vana cortesía, sino porque así lo siento lealmente, declaro que me marchaba de la capital de la Rioja con verdadera pena. Hay ciudades que tienen fama *oficial* de simpáticas, y yo no digo que no lo sean; pero el caso de Logroño es especial, porque la patria de Sagasta y de Amós Salvador, y adoptiva del general Espartero, tiene fama merecida de liberal, de hidalga, de generosa...; pero nadie, que yo sepa, se ha encargado de decir al resto de los españoles que esa ciudad sea para el forastero tan acogedora como la propia patria chica de cada uno de los que a ella llegan.

Yo sí quiero decirlo y gritarlo hasta la saciedad. Es lo menos que puedo hacer para agradecer las atenciones que conmigo se tuvieron. Y no vale decir que esas atenciones se guardaron conmigo gracias a la pequeña popularidad que uno haya podido conquistarse en veinte años de contacto con el público, dejándose en las zarzas del camino tiras del pellejo y de... algo más; para suponer eso tendría yo que ser el alcaide de la vanidad.

No; esas atenciones, esas complacencias, las tiene Logroño con todo el que llama a sus puertas.

Por eso, al marcharse, está uno ya pensando en volver y no dice a las personas y a las cosas un *adiós*, sino un *hasta luego*.

Hasta luego, tertulianos del café de Los Leones; hasta luego, calle de la Rúa Vieja—conste que así se llama y que el

pleonismo no es mío—; hasta luego, estatua de mi viejo amigo Práxedes Mateo Sagasta, cuya levita le está estrecha, y yo, que conocí y me honré con la amistad del viejo jefe liberal, puedo asegurar que no llevaba la ropa tan ceñida; hasta luego, director y redactores de *La Rioja*, que me habéis dispensado una fraternidad de pocos días que parecía tener siglos de fecha; hasta luego, chicas que paseáis por el Muro: cuando yo vuelva a Logroño espero que ya os habréis casado todas; hasta luego, simpáticas y guapetonas camareras del hotel, que con tanta gentileza me habéis servido, aunque he de confesar públicamente que no me habéis prestado el servicio que yo más hubiera estimado...

Del río Ebro no me despido, porque lo he de ver luego en Haro y en todo mi camino de vuelta hasta Miranda.

Y llegué a Haro al anochecer; el bondadoso Pozueta me había buscado una habitación magnífica en el mejor hotel de la ciudad. El balcón daba a la plaza: esa plaza de Haro, tan personal, de tanto sabor, que yo no sé por qué no figura en el pueblo español reconstruido con tanto acierto en la Exposición de Barcelona.

Toda la ciudad es una maravilla. Los antiguos Señores de Vizcaya dejaron aquí su huella, y la patria de don Diego López, si no fuera hoy famosa por sus vinos, lo sería por sus casas de solar, una de las cuales ha merecido el honor de que el gran Zuloaga emplee sus pinceles en copiar su fachada.

Faltaba una hora para la comida y me lancé a la calle; era ya de noche y, como es de rigor, me perdí tres veces en otros tantos rincones puramente toledanos, en los que abunda mucho la ciudad. Preguntando, preguntando, salía adelante, para volver a perderme a los veinte pasos.

¡Estaba encantado! Una de las veces, cuando ya me creía,

por lo menos, camino de Miranda de Ebro, di la vuelta a una esquina y me encontré a la puerta del hotel.

Era la hora de la comida y me encaminé al comedor; apenas me había sentado a la mesa y desdoblado la servilleta, estuve a punto de caer al suelo, víctima de un ataque de asombro. Delante de mí, dispuesta a servirme la comida, estaba una muchacha bellísima, una verdadera señorita de gran capital, vestida como tal y de gestos y modales aristocráticos.

Luego supe que era una de las hijas de la dueña del hotel, que tiene otras a cual más guapas, algunas casadas ya.

¡Pero qué cosas hay ocultas en algunos rincones de España!

BODEGAS BILBAINAS

Bajé muy temprano esta mañana al barrio de la estación.

Yo sabía que en las "Bodegas Bilbaínas" había mucho que ver, y no quería perder el tiempo.

Antes de llegar a la estación de Haro, se tuerce a la izquierda, y a los pocos pasos se llega ante la fachada principal de la edificación; fachada en la que destaca un pórtico policromado que toda España conoce, pues el grabado y la fotografía se han encargado de popularizarlo.

Al entrar en el escritorio, y mientras espero a que salgan el jefe de la bodega y un alto empleado para hacerme los honores de la visita, me entretengo en examinar unos mapas adornados a los muros, en los que, con todo detalle, se ven los viñedos de la Casa.

Las "Bodegas Bilbaínas", que tienen su Casa Central en Bilbao y su bodega principal en Haro, tienen luego, extendida por toda España, una verdadera red de otras bodegas y sucur-

sales. Aparte el gran depósito y bodega de Madrid, donde el buen amigo Luis de Gorbea administra el tesoro de los ricos caldos de la Casa, a dos pasos de la Puerta del Sol, hay una en Labastida y otra en El Ciego, esto sin salir de tierra riojana; en Ricla, en San Sadurn de Noya, en Noblejas, en Huerta, provincia de Toledo, en Santa Cruz de la Zarza, en Valdepeñas, en Monóvar, en Alicante..., dondequiera que hay un centro productor de vino que tenga personalidad propia, allá están, haciendo acto de presencia permanente, las "Bodegas Bilbainas".

Se comprende que esto les da un conocimiento total de las características del vino español, que repercute luego favorablemente en la elaboración peculiar de la Casa.

El administrador de esta bodega de Haro, don Guillermo Gato, me enseña una nave inmensa, en la que, en unos setenta y cinco tinos, hay más de veinte mil litros de vino.

El tinto "Vendimia Especial", del año 1904, es, como su nombre indica muy bien, un vino de selección; el racimo es escogido, apartado, y el mosto que de él sale, al convertirse en vino, tiene todo el vigor de los vinos de la Casa y una fuerza de paladar poco común.

El "Carta Oro" 1910 y el "Viña Zaco" 1919 son dos vinos de gran clase, más flúidos que el anterior, pero acaso de igual solidez. El "Viña Pomal"—cepa Borgoña—1904 es, para mi gusto—sólo a mi gusto me refiero—, el mejor vino tinto que sale de las "Bodegas Bilbainas".

Un simpático empleado del escritorio, Pedro Leiva, hace en el taller de embotellado que me abran una botella del blanco "Cepa de Oro" 1921; es un vino seco con un atisbo de licor allá en el fondo del gusto: vino ideal para pescados y para platos ligeros, pero de los que llaman mucho la bebida. También el "Brillante", más cargado de licor, más denso, es un vino que honra a una Casa y a una firma.

"Bodegas Bilbaínas" es una de las pocas Casas españolas que se dedican a la elaboración del champán—así, con nombre españolizado y todo, que es como debe ser.

El champán, más que vino alguno, es producto de una fórmula: aplicando bien esa fórmula, de todo vino se puede hacer champán: su mejor o peor calidad dependerá de la del vino que le sirva de base. Esto, que es un poco perogrullesco, lo digo a cuenta de ese prejuicio, corriente hasta hace poco en España, de que para beber buen champán había que traerlo del otro lado de la frontera.

Cuando el vino es de primerísima calidad, como ocurre con el que "Bodegas Bilbaínas" destinan a champanizar, el resultado es excelente. La botella "Gran Rioja", del champán Lumen, de las Bilbaínas, tiene toda la fuerza, todo el estilo y toda la frescura de los mejores *bruts* de Reims y de Epernay. El "Gran Imperial", extraseco, y los "Carta Amarilla", "Azul" y "Rosa" son champanes de un estilo más cercano a los franceses de la *Cote-des-Blancs*, con sus marcas renombradas de Gramant, Avize y Sarau.

Los inmensos depósitos de botellas de champán de estas bodegas de Haro son algo sumamente pintoresco; el vino espumoso duerme en ellas ciertos años antes de ser servido al público, pues sabido es que el champán, más que ninguna otra clase de vino, se hace principalmente una vez encerrado en la botella. Muchas de éstas, sobre todo las que ocupan la parte alta de las filas, aparecen cubiertas de un polvo venerable, un polvo húmedo que tiene casi la consistencia de las telas de araña, que son la tapicería de estas cuevas.

Las "Bodegas Bilbaínas", en su afán totalizador, son productoras de un excelente coñac.

Del coñac hay que decir lo que se dijo del champán unas líneas más arriba: coñac bueno puede hacer todo el mundo que sepa hacerlo y disponga de vino a propósito. Ni el buen

champán es producto de una uva especial—y si de una elaboración—ni mucho menos el buen coñac.

En un libro como éste, que lleva por título VINOS DE ESPAÑA, y en el que, de acuerdo con ello, sólo de vinos se habla, es perfectamente lícito hablar del coñac español cuando ese coñac se hace con buenos vinos: éste es el caso de las “Bodegas Bilbaínas”.

Además, sépase de una vez: el coñac de vino es la única bebida con que transigimos los bebedores de vino. Dicho se está que los *cock-tails* y otras bebidas de broma no las tomamos más que cuando tenemos necesidad de purgarnos.

Es el coñac una de las bebidas que más ponen a prueba el paladar del buen catador; se diría que el aroma en él, como elemento de un dictamen, tiene más importancia que en el vino. El coñac “Imperator” de la marca “Faro”, de las “Bilbaínas”, es uno de los coñacs más ricos en aroma que me ha sido dado apreciar. En general, las distintas marcas, lo mismo el “Extra” que el “B. B. B.” y las demás, son coñacs de perfume penetrante, perfume que luego, al pasar a la región del gusto, se transforma en suavidad, en ligereza, sin el carácter bronco de otros, incluso de algunos de buena clase.

Y gracias a este sistema totalizador de las “Bodegas Bilbaínas” se puede, sin salirse de la lista de sus productos, servir de vinos una comida bien organizada. Entre los varios menús que podrían organizarse se me ocurre el siguiente, que brindando a Luis Gorbea, por si quiere que algún día lo devoremos y traguemos juntos:

Por lo pronto, un vasito de *Zuva* para hacer gana. Esto del *Zuva* es otro excelente producto de las “Bilbaínas” que se nos quedaba en el tintero; no es vino, sino zumo de uva sin fermentar, divinamente preparado, que, aparte las excelentes condiciones refrescantes y digestivas de todos estos productos, tiene una para mí esencial y que no he visto mencionada en ningun-

na parte: la de ser un aperitivo magnífico. Yo no probé el *Zuva* en la bodega de Haro, donde presencié su elaboración; pero Gorbea nos obsequió con él, a un amigo y a mí, en su oficina depósito de la calle del Arenal, en Madrid; cuando lo bebimos serían las siete de la tarde, y se nos despertó un hambre que, hasta las nueve que comimos, no recuerdo haber ansiado más el alimento en mi vida. Probad y os convenceréis.

Por eso pongo aquí un vasito de *Zuva* para abrir de par en par el apetito.

Y una vez abierto, solemnemente, ahí va el menú:

Entremeses

—pocos y bien avenidos—:
unas lonchitas de jamón y mantequilla.
Viña Zaco 1919.

Sopa de legumbres:
Blanco Reserva Especial 1904.

Pastelitos de foie-gras:
Vendimia Especial 1904.

Bacalao a la vizcaína:
Brillante 1904.

Cordero a la eibarresa:
Viña Pomal 1904.

Coliflor salteada:
Cepa de Oro 1921.

Pollo asado al jugo:
Champán Lumen "Gran Rioja"

*Quesos:**Comembert y de Burgos.**Vieja Reserva 1901.**Postre:**Frutas en almíbar.**Champán Lumen "Carta Amarilla".**Café:**Coñac Faro "Imperator".*

Y, después de esto..., un taxi para que le lleve a uno a casa si chispea. Que seguramente chispeará.

Como se ve, se sirven dos clases de champán: el *Brut* con el asado de ave—insustituible—, y uno, ya dentro de la gama de los alicorados, para el postre. Así es como han resuelto los grandes *traiteurs* franceses la antigua discusión—mucho más importante que todas las que se desarrollan en el seno de la Sociedad de Naciones—acerca del momento de la comida en que debe servirse el champán.

El "Brillante" 1904 es un vino de gran clase, tan *inevitable* para el pescado en toda comida bien organizada como el "Viña Pomal", de la misma cosecha, para cubrir un plato de carne de res. Para el queso he reservado, como mandan los cánones, el "Vieja Reserva" 1901, por parecerme el vino de más cuerpo de la Casa.

Como se ve, las "Bodegas Bilbaínas" dan para todo; las ochocientas mil cepas que tienen en plena producción, sólo en tierras de la Rioja, permiten organizar muchas comidas como esa por mí proyectada. Lo sorprendente es cómo en un negocio que abarca tantas ramas, puede conservarse una unidad de elaboración, un mismo criterio de selección, primero en los pro-

cedimientos de cultivo y en los distintos apartados de la uva después.

Viendo la inmensidad de aquellas bodegas de Haro, y pensando que ellas no son más que unas de las que la Casa tiene repartida por toda España, es como llega a comprenderse que pueda llevarse al día, sin una falta, sin un desmayo, el servicio de una clientela enorme en cantidad y altamente exigente en calidad.

Yo necesité una mañana entera sólo para recorrer aquellas naves inmensas, aquellas cuevas interminables, para hacerme cargo, sólo a la ligera, del perímetro de aquella edificación en la que, envuelta en el perfume del jugo de las buenas cepas, vive una de las industrias vinícolas que más honran a España y a sus cosecheros.

GÓMEZ CRUZADO

Cuando, al venir a la Rioja, hube de cambiar de tren en Miranda de Ebro, penetré en la fonda de la estación para matar, ante una taza de café, la media hora larga de la espera.

Lo mismo en las grandes mesas del centro del local que en las otras pequeñas laterales, vi filas, más o menos extensas, según el tamaño de la mesa, de unas botellas de vino blanco y tinto de excelente presentación; de lejos no se veía lo que sus etiquetas decían; pero al sentarme a tomar el café pude leer en las diez o doce botellas que tenía delante:

"Gómez Cruzado.

Exportadores.

HARO"

Por encima de esos letreros, partida de bautismo de todo vino de padres conocidos, iba leyendo en una botella: "Rioja Clarete. Viña del Bosque. Embotellado en su sexto año." En otra: "Rioja Blanco. Cepa Valdeañe. Embotellado en su cuarto año." En la de más allá, de la forma panzuda de las borgoñonas: "Rioja, cosecha 1906, estilo Borgoña." Y así, hasta siete clases o estilos.

Aparté la vista de las botellas y la tendí por el amplio comedor: la mayor parte de los comensales—se entiendo de aquellos que no están condenados por su esnobismo o por su médico al tormento perpetuo del agua—tenía delante, descorchada y en trance de ser bebida, una de aquellas botellas de Gómez Cruzado.

Vino que tantos partidarios tiene—me dije—no debe ser cosa deleznable.

Y como me ha gustado, siempre que ello es posible, convencerme por mí mismo de la bondad de las cosas, eché mano de una de aquellas botellas, colocadas a unos centímetros de mí, y pedí a uno de los camareros que me la descorchase.

Había elegido al azar, pero la fortuna estaba conmigo aquel día, pues mi mano había caído sobre una botella del Clarete alambrado de 1906.

No es la de la digestión—había almorzado hacía cuarenta minutos en el restaurante del tren—la hora más a propósito para saborear un vino: ni es una taza de café, aunque sea tan bueno como el que tenía delante, el mejor acompañamiento del vino tinto. Hago estas salvedades para que se dé todo el valor que tienen a mis impresiones de bebedor en aquel instante.

Pues, a pesar de lo dicho, me encontré con un vino purísimo, de ese sabor a fresa madura que para mi paladar tienen todos los claretes, de intenso aroma, como corresponde a sus abuelos, los caldos borgoñones, y de una fluidez admirable.

Días después visité en Haro la bodega y el escritorio de los

señores Gómez Cruzado: están también en el barrio de la estación, como las principales de la ciudad. Los propietarios de la marca son dos muchachos muy jóvenes, llenos de entusiasmo por su negocio y pletóricos de simpatía.

Me obsequiaron, entre otros, con una copa del blanco *Valdeañe*, que elabora la Casa; un vino medio seco, de fuerza, pero que se desliza garganta abajo como un licor de postre. Es un vino, a mi juicio, para acompañar platos de legumbres y de asados de ave.

Estos vinos de los hermanos Gómez Cruzado, que tienen hechas ya hace tiempo sus pruebas internacionales, pues lo mismo en los certámenes de Roma, Milán y San Remo, que en los de Amberes y Barcelona, han sido premiados con diplomas de honor y medallas de oro, son vinos netamente riojanos; las posesiones "Viña Motúlleri" y "Viña del Bosque", de donde proceden, son propiedad de la Casa.

Me despidió con pena de estos hermanos; aseguro que son gentes con las que, dado su atractivo personal, gustaría uno de prolongar el trato.

Y me atrevo a asegurarles, desde estas páginas, un porvenir espléndido para sus vinos. El presente ya es brillante, pero el porvenir está para los Gómez Cruzado lleno de promesas. Tienen lo que hace falta para triunfar: juventud, buenos materiales y, sobre todo, audacia y entusiasmo.

Y el entusiasmo, aunque otra cosa crean algunos *tímidos* que confunden el comercio con la usura, lo mismo hace falta para escribir un poema en verso que para hacer triunfar un negocio de vinos.

* * *

Algunas tardes, Monsieur Labatut, el jefe de las bodegas de Paternina, venía a buscarme al hotel, a la hora del almuerzo,

y juntos nos instalábamos después en una de las mesas del café que hay en los bajos del establecimiento.

¡Delicioso café aquí! A esta hora y a la que seguía a la de la cena estaba lleno de una multitud en la que predominaban todos esos simpáticos elementos que, cual las moscas a la miel, o los mosquitos al mosto, acuden a los grandes centros productores de vino: viajeros de las grandes Casas, comisionistas, empleados de los escritorios y de las bodegas, capataces y hasta alguna tanda de jornaleros en busca de trabajo... Porque para todo eso de las grandes fuerzas que pone en marcha el negocio del vino, la verdadera capital de la Rioja es Haro y no Logroño.

Parecía respirarse en el café, a aquella hora, el mismo aroma picante de las bodegas y de las cuevas donde yacían prisioneros los buenos vinos; muchos de aquellos hombres—viajantes, representantes, comisionistas—eran los encargados de poner en circulación por toda España, y algunos por los países de América, los buenos vinos de la región; eran los propagadores del evangelio de la buena bebida, que después de sus viajes y de sus peleas venían a reposarse allí, a contarse unos a otros sus hazañas y a tomar fuerzas, bebiendo siempre—porque el viajante en vinos ha de predicar con el ejemplo—, para las campañas futuras.

Labatut, antes de ocupar la mesa apartada que con la vista habíamos elegido, recibía innumerables saludos, había de pararse a conversar con tres o cuatro viajeros recién llegados, gentes que le consultaban y le pedían consejo.

Por fin le dejaban seguir, y, ante una mesa los dos, empezaba a hablarme de vinos, a hacer comparaciones muy instructivas para mí, a contestar a mis preguntas con la mayor suma de detalles, a comentar sabiamente las visitas a las Casas de que yo le daba cuenta.

Nunca me hablaba mal de nadie; no era de estos hombres

que por estar al frente de una Casa o tener la responsabilidad de un negocio se creen obligados a denigrar al colega, como si cimentasen su propia fama, más que en sus méritos, en el demérito de los demás. Al contrario, se dedicaba a exaltarme las virtudes de cada marca, diciéndome cuál era a su juicio el mérito real de este tinto de Fulano o de aquel blanco de Mengano.

Debo decir aquí—porque este libro no se escribe para mi personal lucimiento y sí para servir de guía al que se interese por estas cuestiones—que una de las personas que más me han instruído en mi viaje por la España de los buenos vinos ha sido Etienne Labatut.

A veces, para ilustrar con ejemplos su charla, pedía una media botella de alambrado de la casa tal, o unas copas de coñac; bebíamos casi sin dejar de hablar.

Y sólo se acababa la charla y el copeo cuando llegaba la hora de que él marchase a su trabajo y yo a mis visitas. Entonces se despedía de mí con un *hasta luego* y una sonrisa en su rostro rubicundo de hombre sano.

Al quedarme solo, mi imaginación, espoleada por las libaciones, iba derecha a la figura de señorita aristocrática—en el buen sentido de la palabra—de la chica del hotel. ¡Qué guapa era! Con el tiempo, ¿quién se la llevaría?

LA RIOJA ALTA

Un riachuelo entre dos filas de árboles; por bajo de los árboles las orillas pobladas de hierbas, y en las aguas de la corriente unas letras que dicen muy claro: "Río Oja".

Esa es la marca concedida a la Sociedad de Cosecheros de la Rioja que hace cuarenta años acordaron unirse y, con el

nombre de "La Rioja Alta", dedicarse a elaborar sus vinos como lo hacen los propietarios de las grandes marcas del Médoc francés.

El río Oja es uno de los muchos que, yendo de Miranda a Logroño, ve el caminante desaguar en el caudaloso Ebro, como un gozquecillo que, en un momento de inconsciencia, le ladrase a un mastín. Y ese río insignificante, a cuyo lado acaso el madrileño Manzanares sería el Niágara, es el que ha dado nombre a toda la región—Ri-oja—que va desde Miranda a Tudela.

El nombre no hace a la cosa, suelen decir nuestros vecinos los franceses; ello podrá ser cierto en general, pero hay casos —y el de "La Rioja Alta" es uno de ellos—en que un nombre se une tan bien con la cosa por él representada, que parece que ésta no podía llamarse de otra manera que como se llama.

Los vinos de esta Casa tienen dos cosas distintivas: su pureza y su vejez. Lo mismo bebiéndolos que visitando su bodega de Haro, como yo hago esta mañana, acompañado del bodeguero Jorge Caño, se convence uno de que allí hay algo sólido, decantado por el paso del tiempo, con hondas raíces en esta tierra riojana, de quien, por lo visto, el Dios de las viñas se acordó especialmente al crear el mundo. Al ver esta bodega, que en su aspecto exterior tiene algo de gran cortijo, y aquellos patios del muelle de embarque y expediciones, que parecen los de un mesón enorme encaramado en la subida de la Sierra de Toloño, y los pórticos por donde entra la uva para vaciarse directamente en el tren mecánico de vendimias, se piensa en algo de que se ha ido uno olvidando poco a poco en fuerza de ver perfecciones elaboradoras: de que el vino viene directamente de la tierra, de que es como su sangre, encerrada en cápsulas, lo que ella nos regala, y de que los hombres no tienen derecho a alterar la pureza de esa sangre, ni siquiera con el pretexto de mejorarla.

"La Rioja Alta" no es aficionada a poner nombre a sus vi-

nos: le habla a sus clientes por años, como si quisiera que no nos olvidáramos nunca de la época de la vendimia, la más alegre para el campo, en que estos patios, y estos departamentos de las prensas, y estos callejones en que se alzan las tinas o tinós de fermentación, como pilastras enormes de un templo babilónico, deben resonar de la alegría dionisiaca de los obreros y de las obreras. Es el campo que se mete por una vez **bodega** adentro, perturbando momentáneamente, con sus rumores, el sueño de los vinos viejos.

Entre estos caldos anrianos que duermen, pero sin dejar de soñar—¿el añejamiento no será como el sueño de los vinos?—, están el venerable de 1800, año glorioso de la fundación de la Sociedad, y los de 1904 y 1906, tintos todos ellos, así como el de 1924, de cuyo año también hay un blanco excelente.

Aparte las fechas, "La Rioja Alta" no hace más que a veces alguna leve indieación de estilo: así tiene un rojo estilo Borgoña, vino de gran finura de buqué, y un blanco estilo Sauternes, que es un gran vino.

No descubro nada, porque el público ya lo sabe de sobra.

Pero se me dió a probar el tinto 1890 y éste ya es un vino que, como es lógico, conoce menos gente. Me gusta reflejar en estas páginas la primera impresión que en mi paladar y en mi imaginación ha producido todo vino que pruebo: ya se sabe que el vino, y ésta es su excelsitud, habla al mismo tiempo al cerebro y a las mucosas. Como no soy un técnico ni un cataador de profesión, quiero suplir con la sinceridad lo que falte de ciencia a mi dictamen... Y lo que yo experimenté al llenar mi boca con ese vino de "La Rioja Alta" de hace cuarenta años, fué una sensación muy definida de plenitud: y en seguida un impulso negativo a tragarme aquello, pues me parecía que si lo desalojaba de mi boca, aunque fuera para trasladarlo a mi propio estómago, iba a salir perdiendo, pues ya no me

quedaría en el sentido del gusto más que el recuerdo de algo muy puro.

Confieso que falté a las más elementales reglas de la degustación: ni tomé aire con el líquido en la boca, ni concentré mi atención en el frenillo o base de la lengua, ni fui después tragando poco a poco. Fué eso, lo que ya he dicho: una sensación de plenitud; me parecía que llegaba a mí, en forma líquida, toda la tierra de la Rioja, toda su savia, y nunca he sentido más ampliamente lo que un literato, amigo de hacer frases, llamaría el panteísmo del vino.

Estábamos, el bodeguero y yo, en una de las naves de la bodega especial para vinos viejos; los barriles, en cuatro filas o andanadas, ocupaban casi todo el espacio a un lado y otro de la estrecha calle central y sólo se veía al fondo, como el punto de luz del agujero de un túnel, la pared final, allá a lo lejos, como perdiéndose en la penumbra.

El espíritu del vino—que no es lo mismo que el espíritu de vino—parecía flotar allí; llegaba a experimentarse esa sugestión animadora en virtud de la cual en algunas cuevas llenas de trastos antiguos parecen escucharse los rumores de la vida de quienes entre ellos habitaron.

La vida propia del vino, que le hace fermentar primero, crecer y desarrollarse después, e ir envejeciendo más tarde, ese bullir propio en virtud del cual en el seno de cada vasija o de cada botella hay un misterio, una personalidad propia e independiente, que a veces se burla de todas las reglas, se oía allí, casi materialmente, con crujidos apenas perceptibles, con leves murmullos que eran como los suspiros de aquellos caldos.

—Aquí, en esta parte, no hay más que vinos muy viejos—me decía el bodeguero—; el más joven de ellos tiene veintitrés años.

—Pasar aquí una noche, a solas con ellos—le repliqué yo—,

debe ser algo imponente; en el silencio general de esas horas, casi se les debe oír hablar.

El hombre sonrió.

—Ya hablan, ya. A su manera.

Yo así lo creo.

Al despedirme de aquellos varones ilustres, lancé una mirada hasta el fondo casi imperceptible de la nave. Y se me ocurrió pensar—si es una tontería, ustedes disimulen—que, después de todo, la invención del gramófono no ha sido una cosa tan extraordinaria; pues así como en la base de ciertos edificios se colocan discos impresionados por artistas célebres para que su voz se conserve allí a través de los años, así también la voz de la tierra está depositada aquí, en estos sótanos, para que aun se la pueda escuchar pasados varios lustros.

Terminé mi visita y subí a Haro; cuando llegué al hotel, aun llevaba en el paladar el recuerdo gratísimo de aquel vino de cuarenta años, más elocuente que todos los oradores juntos.

No lejos de la iglesia del Buen Pastor tiene en San Sebastián "La Rioja Alta" su dirección central; la visité unas semanas después, al término de mi viaje, y en sus oficinas tuve el gusto de saludar al gerente, D. Mariano Lacort.

Como suelo hacer en estos casos, le di cuenta de mi visita a la Casa de Haro.

—Habrà usted visto—me dijo entre otras cosas—que lo nuestro es el producto de una selección.

—Lo sé: la uva es escogida y apartada para toda clase de vino. Nada de mezclas, nada de confusiones; y también he visto sobre el terreno que, si algún año flojea una clase de uva, se deja sin elaborar el vino correspondiente.

—Así debe ser. Por eso siempre, lo que hay ahí dentro—señalando a una botella de la Casa que hay sobre la mesa—no engaña a nadie.

Por las paredes se ven unos diplomas: en uno de ellos se lee Burdeos, en otro Chicago... antes de la ley Seca, naturalmente. Son los premios al mérito, discernidos por hombres de exquisito paladar.

El otro premio, el diario, lo ha otorgado ya, desde hace mucho tiempo, el público de España, de Cuba, de Méjico, a "La Rioja Alta".

* * *

Y me marché de Haro y de la Rioja.

Había que continuar la peregrinación por la España de los vinos; peregrinación sumamente agradable, ni que decir tiene.

Pero me marchaba con pena; pena por lo que dejaba y por la incertidumbre de volverlo a ver alguna vez. Los que, sin conocer todos los rincones del mundo, hemos visto de él lo suficiente para darnos cuenta de que la estupidez y la vanidad ocupan el noventa por ciento de su superficie, apreciamos doblemente el encontrar todavía un rincón de simpatía y agrado como este de la Rioja.

En una tierra así no tiene más remedio que criarse buen vino; y viceversa: un vino como éste, riojano, no puede criarse más que en una tierra así. Las dos cosas son verdad.

Por poco que se crea en la teoría de la influencia del medio, la cosa se explica perfectamente.

De aquí en adelante, y por muy largos que sean mis días —no tengo un especial interés en que se prolonguen demasiado—, siempre que me lleve a los labios una copa de este vino prócer, recordaré los días que he pasado entre estos viñedos y estas bodegas; recordaré a los buenos y grandes amigos de aquí;

recordaré a la señorita que me servía a la mesa en el Hotel de Haro...

Y al ir camino de Miranda, iba pidiendo con el pensamiento, al dios de los viñedos, que en las diversas paradas de mi viaje me vaya, en todos los sentidos, como me ha ido aquí.

VI

CARIÑENA Y BAJO ARAGON

El caso del famosísimo vino de Cariñena es un caso especial.

Apresurémonos a decir, no como novedad, sino como confirmación de lo que todos saben, que este vino, paisano del capitán Centellas,

..... Cariñena;
sé que os gusta, capitán.
—¡Como que somos paisanos!

es uno de los grandes vinos españoles.

Tostado de cuerpo, muy cargado de licor, y con un último sabor a miel y a canela, este vino de paladares esogidos tiene, aparte el valor propio, que es enorme, otro mérito especial: el de contribuir, con su allegado el de Málaga, a que la escala de los vinos españoles tenga completos todos sus grados.

Y este vino dulce, que coquetea con los más puros moscatels sin llegar a entregarse a ellos; este licor sutil, que es terciopelo para la lengua y bálsamo para el paladar, se cría y se elabora en una tierra de vinos duros, broncos, primos herma-

nos de sus vecinos los navarros, aunque no de tanta fortaleza. El carriñena, rodeado de los vinos tintos secos de todo este Bajo Aragón, se diría una planta de azucenas que ha crecido en un bardizal de zarzas y espinos.

Ese es el caso especial de este vino a que me refería al principio de estas líneas. En realidad, esa ciencia cabalística llamada Enología nos tiene acostumbrados a estos misterios.

De las tres provincias aragonesas es con mucho la de Zaragoza la que más vino produce; hoy día, después de la replantación, y en un año bueno, acaso pase de los setecientos mil hectolitros el total del producto de sus cepas.

Pero al vino de Aragón, muy estimable y muy útil en el total del negocio español, le pasa lo que al de Valladolid: uno de ellos hace sombra a todos los demás: lo que en Valladolid ocurre con el de Rueda, ocurre en Aragón con el de Cariñena.

Bebi este vino en Zaragoza; no quise hacerlo en ningún hotel ni restaurante más o menos elegante, ni siquiera en un café; me metí por unas callejas que hay a la espalda y a la izquierda del Coso y, al cabo de un rato, tropecé con un establecimiento, de techo muy bajo, mitad taberna y mitad casa de comidas. A la puerta, en una tablilla, decía:

"Vino de Cariñena."

Entré. Había en el local un muy agradable olor a estofado de palomino; parroquianos, sólo dos: uno de ellos se comía una sopa de fideos.

Al mozo que se acercó a servirme le dije:

—Yo quiero beber cariñena, pero del mejor que tengan ustedes.

Se marchó, y cuando había andado dos pasos hacia el fondo del local, se volvió para decirme:

—El de aquí es muy bueno.

Y siguió su camino.

Al poco rato apareció con una botella un tanto pingosa que parecía haber contenido aceite. Me serví yo mismo un vaso.

Efectivamente, aquel mozo no me había engañado: aquello era muy bueno.

Se parecía poco al cariñena que yo hasta entonces había bebido en Madrid y en otras partes; este de aquí era más serio, estaba más hecho, el tostado en él no tenía ese sabor a caramelo quemado que tiene en otros vinos de este estilo.

¡Vino clásico! ¡Vino también un poco literario! Sólo que éste, con su presente brillante, se defiende mejor que otros de la carga de su pasado.

Su puesto de honor, aunque son muchas las horas del día en que puede beberse, está en el momento del postre de dulce; poniendo un poco de cuidado en elegir ese postre—nada de natillas ni otros compuestos en que entre el huevo como base—, fijándose, por ejemplo, en un hojaldre o en unos bartolillos, el cariñena cae sobre ellos como una bendición, como un rocío celeste.

Es vino de los llamados de paladar; es una joya.

Aunque Aragón no tuviera más cosas buenas que el Pilar y el vino de Cariñena—¡y vaya si tiene muchas más!—ya tendría bastante.

Y ustedes perdonen si he *faltao*.

VII

CUENCA DEL TAJUÑA, ARGANDA, TOLEDO

En realidad, los vinos madrileños y los toledanos pueden considerarse como hijos de una misma cepa; en sentido figurado, claro está, pues las variedades abundan.

Vinos de países muy fríos en invierno y muy calurosos en verano; vinos, por tanto, muy violentos, correspondiendo a las violencias que con ellos lleva a cabo la Naturaleza, desde que brotan en la cepa hasta el momento de la vendimia.

Pueden señalarse, un poco convencionalmente, los límites de esta región vinícola de esta manera: la orilla derecha del río Tajo, dejando fuera, como es lógico, las vegas de Aranjuez, Algodor y Toledo, pues la viña no quiere la humedad hortelana; el Tajuña y el río Alberche. Este triángulo imperfecto tiene unos cien kilómetros de extensión, y en sus terrenos de secano se hallan los principales centros vinícolas que, siguiendo la corriente, son éstos: Morata de Tajuña, Chinchón—de él sólo es famoso su aguardiente, pero produce buenos vinos—, Pinto, Navalcarnero, Villa del Prado, Arganda, Méntrida, Noblejas y Almorox.

Estos vinos, algo parecidos a los manchegos, aunque carecen de su vigor y de su potencia, rinden en un año bueno muy cerca de los dos millones de hectolitros, cantidad respetable,

como se ve, en el total de la producción española. Son vinos fuertes, un poco ásperos, vinos de la tierra, como se les llama en Madrid, donde, cual es lógico, está su principal mercado.

Es el vino que hemos bebido a diario todos los que hemos estudiado en Madrid y vivido en casas de huéspedes; la mayor o menor cantidad de agua que se le añadía estaba en relación directa con la mayor o menor amplitud de conciencia de nuestra patrona, pero en el fondo de la botella o de la jarra había siempre una cantidad más o menos insignificante de vino de la tierra.

Cuando se les bebe puros, como ocurre en los puntos de origen y en algunas buenas tabernas y casas de comidas de Madrid, se encuentra uno con un vino de mucho cuerpo—salvo algunos toledanos—, de poco aroma, pero sanos y de gusto grato al paladar: vino de castigo, como le califica un amigo mío, el cual dice—y dejo a él la responsabilidad de la afirmación—que siempre que bebe un vaso de este vino siente la necesidad inmediata de comerse una ración de judías estofadas, y viceversa: siempre que come judías estofadas, tiene que beber en seguida vino de la tierra.

Advierto que mi amigo es una persona seria.

De todos estos vinos los más cercanos a Madrid son el pardillo y el de Móstoles. Algo se parecen uno y otro: el pardillo es un vino rubio pálido, muy ligero y de sabor sumamente agradable; por desgracia cada vez se le encuentra menos en los establecimientos de Madrid.

El de Móstoles es vino de un poco más de cuerpo. Hay entre ellos una marca llamada precisamente "El Alcalde de Móstoles" que es algo más que un intento de creación de vino de clase en la región madrileña. He intentado ponerme en contacto con el propietario de dicha marca para conocer mejor su vino y hablar de él con mayor conocimiento de causa, y no lo he podido conseguir. Lo siento.

Lo que no hay en toda la región vinícola de que ahora hablamos es un vino de gran personalidad, de prosapia ilustre: uno de esos vinos de gran clase que ensartar en la lista de los grandes nombres españoles.

Son vinos apreciables que llenan su papel, que cubren ampliamente las necesidades del mercado; procediendo en justicia, nada malo hay que decir de ellos, pero es lástima que su bondad no resplandezca con colores más vivos.

¿Es un defecto de elaboración? No lo creemos; es la tierra la que no da más de sí.

A este propósito he de referir aquí, para terminar, algo que me ocurrió este invierno durante una de mis estancias en Madrid. Lo cuento porque lo creo un deber y por si alguien quiere aprovecharse de ello.

Fué en un local muy castizo, cercano a la parte baja de la plaza de la Cebada, local muy popular en Madrid desde hace cierto tiempo. Tres amigos comíamos en una mesa lo que es lógico comer en esos sitios: asado de cordero, alcachofas rellenas y escabeche. Habíamos pedido vino tinto de la tierra, el cual llegó a nosotros en unas primorosas jarras de madera.

Al beber el primer vaso de aquel vino, más que excelente, noté en él una cosa que no quise decir a mis amigos por si se trataba de una ilusión de mi sentido del gusto: tan enorme me parecía. Pero ya en el curso de la comida, y cuando habían pasado por mis labios y mi paladar varios vasos de aquel vino, no me pude contener y dije a los que conmigo comían:

—Señores, pues no me parece que estoy bebiendo *Chateau-neuf du Pape*...

Debo advertir, para que se dé pleno valor a mi observación, que durante todo el mes anterior, y gracias a una circunstancia especial, había yo estado bebiendo en Francia, casi a diario, el célebre vino de los Papas de Aviñón, al que conocía de antiguo, pero con el que ahora me había acabado de compenetrar.

Digo esto para que se vea que estaba bien preparado para establecer la comparación.

Pues bien; juro sobre los rizos de Baco que este vino de la tierra que estaba bebiendo en aquel rincón de los barrios bajos madrileños tenía el mismo sabor a jugo de moras, la misma fluidez y el mismo gusto concentrado de los mejores *Chateauf du Pape*.

De los dos amigos que me acompañaban uno no conocía el célebre vino francés y, lógicamente, no podía opinar; el otro sí lo conocía, y como yo le requiriese a fijarse bien y establecer la comparación, me dijo:

—Sí, en efecto, algo lo recuerda.

Hicimos venir al dueño del local.

—¿De dónde le traen a usted este vino?

Y nos dió el nombre de un pueblo de la provincia de Toledo, que yo, ¡torpe de mí!, he olvidado y no puedo precisar si era Casa-Rubios, Villarrubia de Santiago, o algo así.

Hay que advertir para quienes no lo sepan, que serán muy pocos, que el *Chateauf du Pape* figura en la primerísima línea de los grandes vinos franceses; para muchos es igual a los grandes *crus* de la Borgoña.

Mi amigo me hizo notar muy acertadamente:

—Después de todo, la cosa no sería para asombrar: la tierra de Aviñón, donde aquel vino se produce, es, geográficamente, muy parecida a la tierra toledana.

¿Tendremos, sin saberlo, a dos pasos de la calle de Carretas un vino de esa estirpe? Yo no me atrevo a afirmarlo; mi autoridad es nula para afirmar, pero he creído un deber lanzar aquí mi opinión personal, o mejor, mi gusto.

Lo he hecho también para que se vea que es tanta la personalidad y la independencia del vino, que a veces en uno de estos humildes, sin nombre, que vienen a nosotros sin la pompa

y el aire vencedor de la botella de gran clase, aparece un verdadero tesoro, una joya oculta.

Este misterio y esta posibilidad de hallar el oro donde sólo se esperaba encontrar el cobre, ¿no será uno de los mayores encantos y atractivos del vino?

VIII

VALDEPEÑAS

Dicen que viajando se aprende.

No sé si la cosa será cierta en general; lo que sí sé es que el viaje que yo he hecho a Valdepeñas a mediados de marzo me ha enseñado muchas cosas, y una de ellas fundamental.

Esta enseñanza fundamental—quiero decirlo cuanto antes—es la siguiente: para conocer una ciudad, como para conocer una persona, no bastan las referencias, aun las que parecen más imparciales; el que no ha estado en un sitio y no lo ha visto con sus propios ojos, no sabe nada de ese sitio, por mucho que le hayan contado o haya leído.

Digo esto porque el concepto, puramente imaginativo, que yo tenía de Valdepeñas, antes de mi visita, era el siguiente: un pueblo sucio, donde había mucho polvo y mucho borracho, y donde la gente tenía un carácter muy brusco. Eso era lo que me habían contado algunas buenas almas y hasta lo que había leído en alguna novela de las llamadas de ambiente; lo del mucho polvo lo deducía yo de que un verano, pasando por Valdepeñas camino de Andalucía a las tres de la tarde, vi una nube de polvo a la espalda de la estación al detenerse el tren.

Si no la conoces, ¿quieres saber, lector, lo que es hoy día la ciudad de Valdepeñas? Una ciudad muy limpia, de calles rec-

tas y amplias, casi todas adoquinadas y con muy buenas ace-ras, de magníficos edificios, de excelentes servicios municipales, y poblada por una gente amable, cordial y que desconoce casi en absoluto esa curiosidad pueblerina que tanto martiriza al forastero, incluso en algunas capitales de provincia.

Yo llegué allí en las primeras horas de la tarde, en el rápido de Madrid a Sevilla; llevaba en mi favor una presentación, que por escrito me había precedido, al abogado y Secretario *perpetuo* del Ayuntamiento, Sr. Caminero, padre político del gran novelista y camarada Rafael López de Haro, uno de los pocos que, en el oficio, son amigos algo más que de nombre. La presentación era cosa de él.

Para ir de la estación al centro de la ciudad seguí a lo largo un hermoso paseo donde la vegetación, aun en este final de invierno, era algo más que una promesa. Y después de cruzar unas calles, en las que admiré unos cuantos edificios de muy buen gusto, llegué a un hotel primoroso, con un bonito patio andaluz y en el que me alojaron en una habitación que tenía ;hasta calefacción central!

Decididamente, lector, en España ha pasado algo de algún tiempo a esta parte.

Mé aseé y salí con dirección al Ayuntamiento, en busca del Sr. Caminero; allí—el Ayuntamiento de Valdepeñas está en una plaza muy bonita y de mucho carácter—me dijeron que el señor Secretario había marchado ya a su casa y hacia ella me dirigí.

Por las calles, de cuando en cuando, al pasar ante un edificio que generalmente tenía una amplia puerta cochera, acariciaba mi olfato una oleada de vino fuerte, poderoso. Las bodegas están esparcidas por toda la ciudad.

El vino de Valdepeñas—iba pensando yo—es en España un caso de triunfo de una voluntad colectiva, y una demostración de que las cosas que tienen un valor real, tarde o tempra-

no obtienen su justa cotización; no es más que asunto de tiempo y de constancia.

Porque antaño, para la mayor parte de la gente española, decir vino de Valdepeñas era lo mismo que decir vino basto, peleón, agresivo, espeso como el humo de una pipa muy cargada; era la bebida precursora de las tragedias, que sólo en ciertos sitios se podía beber.

Se trataba de un error de la gente, mantenido en parte por la perversa costumbre de ciertos industriales madrileños, que servían como valdepeñas en sus tascas y figones un líquido sangriento, de sabor a pez, que no había estado en la Mancha ni para presenciar una novillada.

Hogaño, felizmente, ese error se ha esfumado. Gracias a la benemérita labor de algunos hombres de quienes luego se hablará, y gracias también a la acción del tiempo, gran desfacedor de entuertos, la gente sabe ya que no es lo mismo un vino basto que un vino de gran riqueza alcohólica; que un vino puede tener mucho cuerpo y ser fino al mismo tiempo, y que la pureza de un caldo no es incompatible con la intensidad de sus componentes.

Porque el vino de Valdepeñas es eso: rico en alcohol, de fermentación muy viva y violenta, pero de una finura de paladar que no suelen tener otros llamados finos por antonomasia. Vino de gran firmeza, firmeza que, como es de rigor, empieza ya en la planta.

En los patios de muchas bodegas de Valdepeñas he visto montones de cepas, arrancadas de las viñas del término en los tiempos—que aun siguen—de la filoxera. El Sr. Caminero, que ha sido mi mentor y mi guía en estas andanzas valdepeñeras, me hace notar el tamaño verdaderamente desusado de la raíz de aquellas cepas.

—Ese es el secreto de la resistencia de nuestras viñas a la filoxera—me dice Caminero.

Porque bueno es que se sepa que la terrible plaga, que sólo necesitó unos meses para acabar con la totalidad del viñedo de la mayoría de las regiones españolas, en la Mancha, después de treinta y cinco años, sólo ha podido destruir una parte de él. Más de la mitad del vino de Valdepeñas se cosecha todavía en cepas españolas intactas.

Y cuando todo nuestro negocio de vinos periclitaba, fueron las reservas de estos campos manchegos las que, con sus vinos aún sanos, salvaron la situación.

Hoy día, que ya el vino de Valdepeñas se bebe en todas partes, y que en muchos banquetes próceres se sirve sin desdoro al lado de las otras grandes marcas españolas, se puede hablar de él como de una de las cuerdas de la lira vinícola nacional.

El tinto y el blanco disfrutan de calidades iguales; en este sentido hay aquí en los dos tipos de esta región un equilibrio casi perfecto, que rara vez se alcanza en otros países vinícolas. Desde luego, en ambos, en el rojo y en el dorado, predomina el tipo seco, pues algunas elaboraciones que se hacen de tipos abocados tienen mucho de artificial.

El momento del valdepeñas tinto es, en una comida en que se quieran alternar vinos de distintas regiones, el de un plato de carne de condimento no muy pesado; una entrada u otro plato sólido, pero no muy eargado. El blanco es un buen vino de legumbres, ya crudas, ya cocidas.

Pero se puede hacer una comida completa sin beber en ella más que vinos de Valdepeñas, en sus dos tipos, por supuesto: el tinto y el blanco. Yo, los días que he permanecido en la ciudad, así lo he hecho siempre, y aseguro que no he tenido que arrepentirme.

Si se quiere señalar la característica de estos vinos, bastará con una sola palabra: fuerza. Pero, entendámonos, fuerza natural, dada espontáneamente por la planta, y, como tal, de grandes efectos higiénicos. Es un vino sano, que tarda poco en

comunicar su vigor al que lo bebe, pero que pasa por el estómago sin dañarle, y envía al cerebro sus éteres, no para perturbarle, sino para darle vida.

Me hacían notar mis amigos de allá la rareza en el país de las borracheras trágicas. Una de mis visitas fué al edificio de los Juzgados, un verdadero palacio en miniatura, que algunas grandes ciudades españolas envidiarían, incluso para instalar en él sus Audiencias. El Juez de primera instancia, don Alfonso Dranguet, un muchacho muy culto y muy cordial, me decía:

—En este Juzgado, y por lo que a delitos de sangre se refiere, no existe la criminalidad; de los 223 sumarios instruidos en el año último, apenas hay alguno que se base en un delito contra la integridad personal. El de Valdepeñas es un Juzgado ideal.

¿Eh? ¿Qué tal? Conviene que estas cosas se propaguen. Y eso en la tierra del vino fuerte, engendrador de tragedias... según ciertos sociólogos, muy amigos de beber cerveza.

Y nótese que quien hace tales afirmaciones halagüeñas y optimistas no es ningún cosechero de vinos, ni un valdepeñero entusiasta de su patria chica: es nada menos que el propio señor Juez de instrucción, es decir, la persona que más tiene que saber de eso en el Partido. Gusto siempre—lo diré una vez más—ampararme en las opiniones de las máximas autoridades en cada materia, para que nadie pueda decir que lo mío son fantasías de estómago agradecido.

En mi afán de verlo todo, visité la Cárcel y el Hospital; el Sr. Caminero, amablemente, no me dejaba de la mano en ninguna de estas visitas. La prisión tiene más de cuarenta años de vida y parece terminada ayer; es sistema celular de pequeño tamaño—desconfía, lector, de los pueblos que tengan una cárcel muy grande.

Tuve el gusto—lo digo sin ironía, que sería torpe—de ha-

blar con los contadísimos individuos de aquella población penal. Ninguno de ellos estaba allí—y el amable oficial de Penales que nos acompañaba confirmó sus dichos—por ninguna de esas fechorías que engendra el alcohol o el mal vino: riñas, violaciones, crímenes ilógicos y desproporcionados.

En el Hospital, admirablemente llevado por las Hermanas de la Caridad y por un Cuerpo de médicos, jóvenes en su mayoría, no vi ni un solo enfermo de alcoholismo crónico, ni agudo en la Casa de Socorro que forma parte del edificio.

—Pero ¿es que en Valdepeñas no bebe la gente?—preguntará alguno.

¡Vaya si bebe! Lo que ocurre es que bebe vino, y vino bueno; son bebedores sanos, de mucho apetito, pues es ésta una de las ciudades españolas donde se come más en serio, y el alcoholismo no existe aquí porque existe el vino. Acaso en todo mi viaje no haya encontrado un caso práctico que confirme mejor la veracidad de la teoría: los valdepeñeros son bebedores, no borrachos.

—Para que se entere de todo—me dijo Camineto, señalando a un grupo de casas que se veían al final de una calle apartada—, aquél es el barrio de la prostitución.

—¿Un barrio? *Le quartier chaud*, que dirían los franceses. Y el buen Secretario del Ayuntamiento me explicó.

¡Delicada cuestión es ésta! Delicada y peligrosa, sobre todo en una ciudad como Valdepeñas, encrucijada de uno de los grandes caminos de España: el que va de Castilla a Andalucía. Punto de reunión de viajantes, hombres del negocio, feriantes, todo ese bullir de los países ricos y activos; país en fermentación como su vino, y en el que, en un buen año, se hacen seis millones de arrobas de vino, que pueden ser muy bien seis millones de duros.

Corriente tan poderosa necesita sus esclusas, y el Ayuntamiento de Valdepeñas, huyendo de ese criterio mojigato que im-

pulsa a no ocuparse de ciertas cosas... más que para sacarles el dinero, ha afrontado valientemente la cuestión, eterna como el mundo, del amor por horas.

Y la ha resuelto con unas normas de modernidad y organización que a muchos podrían servir de modelo: ha agrupado en un barrio, que es poco más que el cruce de dos calles amplias, todos los falansterios amorosos. El resto de la ciudad, que tiene ya muy cerca de las treinta mil almas, permanece limpio: no hay miedo de que el chico, al salir del colegio, oiga ciertas voces, ni de que la muchacha honesta, al volver del cine, se entere, por una indiscreción salida del túnel penumbroso de un portal, de que el agua caliente sirve para algo más que para pelar pollos y para afeitarse.

Y en aquel barrio del retozo, las calles permanecen espléndidamente iluminadas toda la noche, evitándose así las tentaciones de la sombra, y una pareja de guardias del Municipio, que por cierto no tienen nada de los clásicos guardias alpargatosos de los pueblos, las recorren continuamente desde el ocaso hasta el orto.

He tenido el honor de pasear con esos guardias durante una hora en esta mi primera noche de Valdepeñas. Mucha clientela, pero ni un grito, ni una palabrota, ni un borracho luchando con una esquina... ¿Sabían, acaso, que yo iba a venir para luego contárselo a ustedes?

—¿Está esto siempre tan tranquilo?—pregunto a los amables vigilantes, muchachos de veinticinco a treinta años.

—Casi siempre; rara vez tenemos que intervenir.

En ciertas ciudades de América es así como está organizada la prostitución; pero en España yo no conocía ninguna. Si alguna hay, cúlpese a mi ignorancia el no citarla aquí al lado de Valdepeñas.

Puede que alguien me diga:

—Se ha ido usted muy lejos. ¿Qué tiene que ver todo eso con los vinos de España?

¡Vaya si tiene que ver! He querido contarle, al que no lo sepa, cómo es y cómo vive la ciudad acaso más vinícola de mi patria; desde luego, la que más lugares comunes desfavorables ha soportado, a causa de su rico vino.

¡Ay, si toda España fuera así!

SEBASTIAN RODERO

Y después de conocer la obra, quise conocer a los hombres que la habían llevado a cabo.

Porque, como es lógico, esta obra de rehabilitación de la ciudad de Valdepeñas y del vino de Valdepeñas no se ha hecho sola. Unos hombres de inteligencia y de buena voluntad han sido sus artesanos.

Para ponerme en contacto con ellos fui a la mañana siguiente al Ayuntamiento; en su despacho me había dado cita el Sr. Caminero.

Al entrar en la amplia estancia, amueblada con comodidad, vi junto a la mesa-despacho del Secretario, sentado en una silla, un hombre de rostro curtido, de mirada leal, vestido con sencillez, en la que se transparentaba cierto señorío.

Caminero, con su hablar franco de manchego puro, me dijo, señalando a aquel hombre:

—Aquí le tiene usted. ¿No tenía tantos deseos de conocerle? Sebastián Roderó.

—¡Hombre!

Y fui hacia él. Tuve que contenerme para no darle un abrazo.

Era verdad que deseaba yo conocer a aquel hombre de algo más que de nombre; mi deseo tenía varios años de fecha. Una noche, con bastante apetito, entré en el famoso Café Colonial, en Madrid; no había por aquel entonces la profusión de sitios donde comer bien que hay ahora en la Corte, y el Colonial era uno de los pocos. Al leer la lista para construírme mi pequeño poema culinario, leí al margen de la cartulina: "Valdepeñas Rodero", y debajo pintada una botella de atractiva presentación.

Por primera vez en mi vida veía yo valdepeñas embotellado; no necesitaré decir que me apresuré a pedir una de tales botellas.

Por aquel entonces tenía yo aún del famoso vino manchego el concepto erróneo que tenía mucha gente en España; en ayunas aún me bebí, despacio, una copa de aquella botella.

Como estaba solo en la mesa no podía manifestar en voz alta mi impresión, so pena de que me hubiesen tomado por loco los ocupantes de las mesas vecinas; pero, casi en voz alta, dije:

—¡Qué diferencia más notable entre este vino y el que con el nombre de Valdepeñas he bebido algunas veces por esos rincones madrileños! ¿Será posible que aquéllos y éste sean hijos de la misma madre?

Desde entonces he bebido en Madrid mucho valdepeñas "Rodero"; siempre que he podido. Y desde entonces también, tenía yo formado el propósito de, si alguna vez me apeaba del tren en Valdepeñas, ir en busca de aquel ciudadano benemérito.

El cual, indudablemente, un día, hace siete u ocho años, debió decirse: —¿Pero qué tiene el vino de mi tierra para no poder presentarse por el mundo con camisa limpia? ¿Por qué no se le ha de poder embotellar, ponerle bonito por fuera, ya que por dentro tanta bondad tiene; darle un nombre, además

del apellido común, y echarlo a pelcar con otros fantasiosos que no valen, ni con mucho, lo que él?

Y creó la marca "Valdepeñas Rodero", encargó unas botellas de aspecto muy agradable y, proveyéndolas de unas etiquetas atractivas, lanzó su vino a correr el mundo.

Me figuro que el amigo Rodero no se habrá arrepentido de aquella iniciativa; el público que sabe beber, lo mismo en Madrid que en Sevilla, donde la marca "Rodero" se pide mucho, que en el resto de España, ha acogido con entusiasmo el valdepeñas embotellado, al cual ya se le abren todas las puertas.

Pero no es en ese éxito comercial de la marca en el que yo quiero fijarme ahora; hay algo de más importancia en la iniciativa de Sebastián Rodero, y es que ella ha servido para rehabilitar y enaltecer el vino de Valdepeñas, es decir, para colocarle en el sitio que le corresponde y se merece en la lista brillante de vinos españoles.

La tarde antes habíamos ido a buscar al cosechero a su bodega, situada en el centro de la ciudad, o sea en el número 58 de la calle del Seis de Junio; él no estaba, había ido al campo, pero ya que no podíamos ver por el momento al viticultor, veíamos su vino. Atendidos por el hijo de Sebastián Rodero, visitamos la bodega, y en una pieza subterránea, no muy amplia, de paredes muy claras, en la que había ocho o diez tinajas de mediano tamaño, probamos un vino blanco añejo, uno de esos caldos de los que, después de tres meses de pruebas de vinos diversos, guarda uno recuerdo imborrable.

Era un vino de gran pureza, de elaboración perfecta, fuerte como todos los vinos del país, de sabor muy definido. ¡Vino manchego por excelencia! Yo creo que de un vino como éste debía beber Cervantes con frecuencia, pues sin ello no le hubiera sido fácil escribir el *Quijote*.

En la mañana de hoy, después de visitar todo el Ayuntamiento, me fué dado conocer un nuevo aspecto de este man-

chego templado y leal que se llama Sebastián Rodero: le vi actuar como concejal. Porque el famoso cosechero forma parte de esa pléyade de hombres que, desde hace seis años, han emprendido con éxito la tarea de ennoblecer y mejorar su ciudad.

El amigo Caminero me presentó al alcalde, don Manuel F. Puebla, a quien felicité por todo lo que en la tarde anterior había visto en la ciudad, y entre los concejales que acudían a la sesión tuve la agradabilísima sorpresa de encontrarme a Juanito Amunátegui, mi compañero de estudios y de otras cosas en los cinco años de peripecias universitarias madrileñas, rico propietario de estas tierras, que se pasa la vida en el camino de Valdepeñas a Madrid, y viceversa, paseando por la línea su silueta de personaje de la Corte de Felipe IV.

Fuí invitado a presenciar la sesión, que fué brevísima; se veía que era aquella gente poco amiga de perder el tiempo.

A la salida me cogí al brazo de Rodero y, por la calle, fuimos charlando.

—De sus dos clases de vino, el tinto y el blanco, ¿cuál le gusta más?

—Yo los cuido igualmente los dos... Si hay diferencia, depende de los años; aquí, en Valdepeñas, los vinos suelen ser bastante iguales. Hablo de los vinos buenos, claro está.

Ahí, a esa observación, quería yo venir a parar. Porque ésa es otra de las cualidades esenciales de los vinos de Valdepeñas: la que podríamos llamar su continuidad. Es decir, que entre dos botellas de igual clase, la identidad es casi siempre absoluta.

Los de "Rodero" destacan de un modo singular esta cualidad especialísima; entre las muchas botellas de ellos que me habré bebido desde que, hace años, los *descubrí* en el Colonial, no he encontrado una sola que no sea igual a sus hermanas. Con estos vinos no son de temer esas sorpresas desagradables

que nos acechan a veces desde el fondo de una botella, aun de las de gran prestigio.

El "Rodero" es un valdepeñas ya de raza, que ha abierto un camino, un buen camino que ya otros se disponen a seguir. Su dueño y cosechero ha realizado una buena obra.

No es de extrañar, porque Sebastián Rodero, además de muy inteligente, es una buena persona. Tan buena como su vino: que ya es decir.

* * *

Mendoza es un librero de Valdepeñas que, por lo afable, dicharachero y optimista, parece un hombre de otra edad.

Sus años, con no ser aún muchos, son los suficientes para haber visto muchas cosas y haberse dado cuenta de lo que el mundo vale y, por consiguiente, de la actitud que ante él se debe tomar si no quiere uno estropearse el hígado.

Al poco rato de estar yo en Valdepeñas, ya era amigo de Mendoza *de toda la vida*, y en uno de aquellos atardeceres estábamos en la trastienda de su librería y almacén de objetos de escritorio, Caminero y yo con él y su hijo, estudiando ante unas botellas y unas copas un curso de vinos de Valdepeñas.

Charlando y estudiando se nos hizo de noche, pero a nosotros nos parecía que estaba amaneciendo. El dueño de la casa contaba anécdotas de su vida, entre otras su encuentro inesperado, inesperadísimo, en las calles de la ciudad, con Pío Baroja, de quien nadie sabía que anduviera por tierras manchegas.

Mendoza, como es lógico, le conocía por los retratos, y sin más se fué a él y le preguntó, a boca de jarro:

—¿Usted es Pío Baroja?

—Sí, señor.

Y fué el cicerone del gran escritor vasco hasta que dejó la ciudad.

—¿Ha visto usted—me decía ahora—qué chicas más guapas hay en su hotel?

—Hombre, sí. ¿Quiénes son?

—Las hijas de los dueños.

Me acordé de Haro. ¿Es que en España todas las hijas de los dueños de los hoteles son así?

TOMAS LOPEZ TELLO

Fué Mendoza precisamente quien, sin dejar de sonreír, me llevó a la bodega y escritorio del cosechero exportador Tomás López Tello.

En la misma calle en que yo vivía, y en la acera contraria a mi domicilio, había una casa de un solo piso y larga fachada cubierta a la sazón por un andamiaje; por entre él se veía surgir poco a poco la maravillosa pintura de un azulejo sevillano, que, con su azul y su amarillo brillante, parecía alegrar toda la calle.

Era aquello obra de un pintor decorador local, un buen artista que ya había dejado muestras de su arte en diversos parajes de la ciudad; pero entre el adorno del primoroso azulejo había yo leído más de una vez al pasar: Tomás López Tello.

Cuando me presentaron a él, vi un hombre joven, muy entusiasta por el negocio, un luchador—según supe—de los que no presumen de serlo, y un hombre muy conocedor de su oficio y de sus responsabilidades.

López Tello es hombre de nobles ambiciones: él elabora en su casa, con la uva que recoge en su viña de planta americana,

llamada "Viña Lola"—un pago de 30.000 cepas, a un kilómetro de la población en la carretera de Madrid—, un excelente vino fino de mesa, del tipo general en el país. Probé este vino apenas entré en la bodega y tan de mi agrado lo encontré que muchas de las comidas que luego hice durante mi estancia en la ciudad las hice acompañándome de él.

La "Viña San Ramón", también de planta americana, es la que provee a la Casa López Tello del excelente vino blanco que elabora; es éste un caldo selecto, de una graduación alcohólica no mayor de once grados, lo cual, haciéndole fácilmente adaptable a todas las temperaturas, le convierte en el vino ideal para la exportación.

Pero López Tello, que ha luchado mucho y conoce a maravilla los puntos flacos de los negocios, cree, a mi juicio acertadamente, que con el vino de Valdepeñas como base se pueden hacer muchas cosas, por lo menos las mismas o del mismo orden que las que se hacen con vinos de otras regiones que no tienen, ni con mucho, su potencia ni su graduación alcohólica.

Por lo pronto, y para predicar con el ejemplo, la Casa López Tello fabrica un coñac viejo, que es el que sirve de base a su renombrado "Ponche Tello", licor de postre muy apreciado en toda esta región, donde hay muy buenos paladares, y que empieza a ser ya muy conocido fuera de ella.

Es un coñac un poco áspero, del estilo de los buenos Armagnacs franceses; yo lo he bebido puro, antes de someterlo a la mezcla necesaria para confeccionar el famoso "Ponche", y aseguro que es cosa seria, de aroma penetrante y color sólido. En esta forma de coñac puro, López Tello lo da al comercio con el nombre de "Coñac Canalejas".

El vino aperitivo estilo Torino y el quinado "San Emilio" son bebidas de alta calidad que demuestran cuán lejos están los tiempos en que el mosto de las cepas valdepeñeras tenía en-

tre algunos la categoría de cosa vulgar del que sólo vulgaridades podían salir.

Y todos estos trabajos del simpático López Tello no se crea que son improvisaciones; cuando él nació, la Casa estaba ya fundada, pues tendrá sesenta años dentro de unos meses, y es en ese ambiente de trabajo y de fe en el éxito en el que él se ha criado, por lo cual nada tiene de extraño que al tomar la dirección del negocio, y verse al frente de una responsabilidad, haya desplegado todas las iniciativas que llevaba dentro.

Antes de que entre el público español ocuparan los vinos de Valdepeñas el rango que hoy ya merecidamente ocupan, los productos de la Casa López Tello habían pasado las fronteras, y en la Exposición de Londres del año 1902 obtenían una medalla de oro, así como diploma de honor en la celebrada el mismo año en la capital francesa. También dentro de nuestra patria, en los certámenes de Zaragoza y Ciudad Real, obtuvieron estos caldos el galardón merecido: una cruz de mérito y un primer premio.

Como se ve, es este hombre uno de los que pueden figurar con justo título en las avanzadas de la lucha emprendida hace años en pro de los vinos de Valdepeñas. Lucha que ya, felizmente, ha sido coronada por el éxito; el público bebedor ha tardado un poco en enterarse, pero se ha enterado.

Claro que, aparte sus condiciones personales, tenían los que emprendieron la batalla una suprema ventaja: la buena calidad del producto en cuyo nombre peleaban. Los campos manchegos—hablamos de aquellos dedicados al cultivo de la vid—han dado siempre un fruto excelente; dentro de sus condiciones climatológicas y de terreno, la uva que sale de estas cepas de Valdepeñas, fuertes y macizas en su raíz como columnas de granito, tiene todas las condiciones exigidas a la perfecta uva de vinificación.

Esa "Viña San Ramón". propiedad de López Tello, es de

las mejores del término, y hay que decir además que su propietario lleva con tal rigor los cuidados y los procedimientos de cultivo, que difícilmente se verán campos mejor preparados que los suyos.

Pero se hace ya la hora de marcharse de la bodega; Mendoza, que no ha dejado de sonreír ni un solo momento, con esa sonrisa a lo Voltaire, que es la máxima expresión de la sabiduría, me dice:

—Pero ¿se va usted a marchar así?

—¿Cómo?

—Sin decirles adiós a estos vinos con la última copa.

—Adiós no les digo, porque pienso beberles muchas veces en mi vida, si el cielo me da salud; pero, para decirles “hasta luego”, venga una copa de ese que ya bebimos antes, del de la “Viña Lola”.

Me la bebo y doy las gracias a López Tello.

No por cortesía, sino porque si no va uno a agradecer el que le metan en el cuerpo unos glóbulos de sangre y de salud, ¿para cuándo va a guardar el agradecimiento?

* * *

La última noche de mi estancia en Valdepeñas fui con el señor Caminero al Casino y al cine; el expreso de Andalucía, en el que yo había de seguir el viaje, pasa de madrugada, y se trataba de hacer tiempo.

Nunca agradeceré bastante las atenciones, amabilidades y bondades que el Secretario del Ayuntamiento tuvo conmigo durante mi estancia en la ciudad. Este manchego ilustre, alto, bien plantado, de aire juvenil, que lleva más de treinta años en su puesto y es el alma de la ciudad, fué en ésta mi Providencia,

mi mentor y mi guía, ¡Dios se lo pague!, y el cariño de su simpática familia, mi hogar de unas breves horas.

En el curso de nuestra charla de aquella noche llegó un momento en que hablamos de Luis Esteso, valdepeñero famoso y pariente del Sr. Caminero. ¡Pobre Luis! Supe su muerte estando yo fuera de España y algún tiempo después de ocurrida; sin hablar de su bondad como hombre y de su extraordinaria cultura en letras españolas, cosas ambas que sólo los que le tratábamos íntimamente podíamos apreciar, lo que él hacía en los escenarios cara a los públicos era sumamente difícil.

Difícil hacerlo con éxito, como él lo hizo siempre; no era un bufo, era algo más; como—guardando las distancias—Charlot no es un payaso, sino mucho más que eso. Pero Luis puso siempre algo así como pudor en ocultar al público su verdadera personalidad, de la cual la otra, la del escenario, no era más que un reflejo.

Se habla mucho de la sobriedad de medios con que algunos artistas triunfan de su auditorio: ¿pues cabe más sobriedad que la de los *accesorios* de Luis Esteso? Ni por su traje, siempre el mismo, ni por el maquillado de su faz, que rara vez lo empleaba, ni por el decorado, inexistente, era artista que trabajase al amparo o al favor de ningún truco. ¡Pobre Luis!

Perdona, lector, que aproveche mi breve paso por su tierra para hacer de él este elogio póstumo: es lo menos que debo a su amistad.

A Luis Esteso, como al vino de su patria chica, también se le ha desconocido su verdadero valor durante algún tiempo; aunque para él sea un poco tarde, esperemos que también se le coloque algún día en el sitio que merece entre los buenos cómicos españoles.

Del cine marché a la estación. Pero antes de que el tren pase, quiero decir adiós con el pensamiento—antes lo hice de palabra—a las chicas guapas, dueñas del hotel.

Y a este propósito, una advertencia: el lector puede que diga:

—¡Pero qué suerte tiene este viajero! En todo hotel donde se hospeda se encuentra por lo menos con una chica guapa. En Logroño, en Haro, en Valdepeñas...

Advierto que soy el primero que está un poco asombrado de mi buena estrella, y advierto también que no soy de los que explotan las llamadas aventuras de viaje.

No hay tal cosa. Mi vista ha disfrutado mucho con esos hallazgos y mi gusto por las conversaciones agradables también. Eso es todo.

A mí me parece mucho.

Adiós, Valdepeñas. El que quiera deshacer leyendas estúpidas, que te visite.

IX

MONTILLA

Hay nombres que debieran escribirse con letras de oro: el de Montilla es uno de ellos.

Y también es uno de esos que tienen dos significados: uno el oficial, que es el que menos importa.

—Montilla: cabeza de partido judicial, en la provincia de Córdoba, y...

¡Sí! ¡Sí! Cuando un español o un entendido en vinos que no sea español oye pronunciar la palabra *Montilla*, piensa en seguida en un vaso de vino muy dorado, oloroso como un tiesto de claveles, alegre y serio a un tiempo, con esa paradoja risueño-severa que hay en el fondo de todo lo cordobés.

El montilla es el vino de Córdoba, y no podía ser de otra parte: no hay caldo que esté más identificado con la tierra que lo produce; en una bota de montilla caben, y no se ahogan, Romero de Torres—adiós, D. Julio—, el Guerra, Lagartijo y, subiendo un poco más en el tiempo, el duque de Rivas, el Gran Capitán D. Gonzalo—que nada tiene que ver con el Comendador, felizmente para él—, algún Califa de aquellos que, aun-

que su ley les prohibía beber, miraban con frecuencia al cielo, y no para llamar a Alá; Séneca, Lucano y...

Y ya es bastante. ¿No?

La uva llamada "Pedro Jiménez" es la madre del vino de Montilla; y hasta en esto se ve el cordobesismo de la cosa, porque la tal uva, en otras tierras de España, por ejemplo en la misma de Levante, es, después de pasada en el cepo y asoleada en la era, la madre de un vino muy dulce, casi una mistela, de excelente calidad como vino de postre; y aquí, al contacto con esta tierra que parece ensangrentada, da a luz un vino serio, de mucho perfume, pero sin perder la alegría de su color y una cierta dulzura salada que nadie sabe en qué consiste.

Yo sí lo sé: consiste en que es cordobés.

Del vino de Montilla se podían decir muchas cosas, aun sin entrar en el terreno científico; porque es un vino que tiene mucho dentro. Y no vale revelar una vez más el cliché del sol andaluz, que se mete en las cápsulas de la uva y luego en las botellas; lo del sol es verdad, pero hay más que eso. Sol también tienen en otras partes y no obtienen de sus viñas más que vinagre para la ensalada.

Lo que yo, en la imposibilidad de decirlo todo, he de decir de Montilla, es lo siguiente: el aroma, el perfume intenso de este líquido es una de sus grandes cualidades, y no digo la primera porque ¡cualquiera sabe cuál es la primera entre tantas!

¿A qué huele? Cada cual dice su cosa: unos que a clavel, otros que a tomillo, algunos, más prácticos, afirman que huele a palabras de mujer morena. Es posible; pero yo digo que huele a Montilla. Y creo que soy el que más se acerca a la verdad.

En algunas Casas de la región montillana nos han dado a probar algún vino mediocre, presentándolo como tal, para que pudiéramos comparar mejor con los otros vinos, honra de la bodega; pues bien, aun ese vino flojo, ese vino fracasado, des-

pedía un aroma de una intensidad mareante: aroma suyo, de su propia entraña, que no le debía nada a nadie.

Yo se lo dije a alguno de los cosecheros.

—Aquí, cuando un vino sale flojo, no tienen ustedes necesidad de tirarlo o de venderlo a bajo precio: lo meten en frascos *ad hoc* y lo usan como esencia en el pañuelo.

A este vino, a algunas de sus clases, no hay necesidad de ponerle el añadido de *oloroso*. Todos los del país lo son.

Pero el vino blanco de Montilla tiene una piedra de toque infalible; es un escollo en el que otros vinos de gran clase sucumben, y que para él, de escollo, se convierte en puerto de buen abrigo: me refiero a la vejez.

La vejez del vino de Montilla es cosa para sorprender al más experimentado. Porque todo vino viejo—se habla de los de gran clase—es un vino que, como las personas, con el paso de los años ha ido perdiendo una serie de buenas cualidades, vigor, frescura, fluidez, para adquirir otras también buenas: concentración de éteres, densidad, etc.

Un vino de los llamados rancios es un vino en el que algo bueno que había en él ha muerto para siempre; claro que esa muerte ha servido para que nazcan otras cosas. Pero es que en el vino viejo de Montilla se da el caso, único quizá en la Naturaleza, de que envejece sin perder ninguna de las cualidades de los vinos jóvenes, o perdiéndolas en cantidad mínima.

¿Se comprende el prodigio?

Es un viejo con toda la experiencia y la marrullería de sus años y toda la frescura y el empuje de la juventud. Este vino de Montilla es acaso el único ser vivo en que el sueño de Vornoff no ha resultado una pesadilla de comedia bufa.

¿Por qué es esto?

En los vinos, como en las infidelidades de las mujeres, es pueril investigar el porqué. ¿Cuál es la causa de que el monti-

lla español sea la Ninon de Lenclos de todos los vinos? La voluntad de Dios, que todo lo puede.

Pero si no se sabe el porqué exacto, hay veces en que llega uno a comprender cómo suceden las cosas. A las pocas horas de mi llegada a Montilla, contemplaba yo, desde una mágica azotea de la casa de unos amigos, todo el campo famoso en el mundo. Era aquél un buen observatorio; eran, además, las dos de la tarde, y la primavera, que por estas tierras no es un camelo, había empezado ya.

Desde allí, bajo el sol, se veía al frente todo el término, hasta los confines de la Sierra; era todo él un terreno ondulado, uno de esos parajes en que la llanura coquetea con la montaña, y el coqueteo se resuelve en unas como burbujas gigantes de las cuales queda adornado todo el llano. El sol, que cuando pega de firme en un terreno de una sola línea acaba por agostarlo, hace aquí, aun en las horas de plenitud del día, sus juegos de luz y de sombra; y lo mismo puede decirse del agua de la lluvia: las hondonadas le sirven de remanso, y forman piletas inmensas, como las que se colocan a veces al pie de las cepas en los terrenos encharcados.

Allí a la vista, en la configuración milagrosa de aquel terreno—aparte su excelente calidad—, estaba la explicación del misterio de los vinos de Montilla. Porque *da la casualidad* de que todos los grandes vinos del mundo se crían en terrenos así: así es el campo bordelés, así son los valles y laderas de la *Cote d'Or*, patria de los borgoñas; así es la Champagne, así son las orillas del Rhin. Los franceses llaman a ésto *cotes*; nosotros le podemos llamar... campos de Montilla.

El vino no se cría sin sol, pero a este sol hay que domarlo un poco; por eso en los trópicos y en la zona tórrida, donde esa doma no se produce, no tienen vino.

Y la doma, aparte la latitud, la hace la configuración del

terreno; en las *cotes* o laderas, el sol no pega de plano más que en las primeras y en las últimas horas del día, es decir, cuando su fuerza es menor: su luz no castiga, vivifica el viñedo. Por eso en dos regiones españolas de latitud tan diversa como la Rioja y Montilla, pero de configuración de terreno tan parecida, se producen vinos tan excelsos.

El caso se ve aún más claro en la propia región montillana; porque aquí todo el mundo habla como de dos cosas distintas, del vino de *la Sierra* y del vino de *las calles*. Y cuando el forastero pide la explicación de ello, se la dan muy cumplida:

El vino de la Sierra, el mejor de todos, el que surte a las grandes Casas y el que forma las primeras marcas, es el vino de aquella parte del campo montillano más cercana al pie de la cadena de montañas donde casi coinciden tres provincias: la de Jaén, la de Córdoba y la de Granada, pues la de Málaga queda un poco a un lado. Es vino de laderas, pero de laderas muy pronunciadas y cara al mediodía, donde el agua de la lluvia escurre sin encharcar los terrenos, pues ya se sabe que el buen vino no quiere la excesiva humedad.

El llamado vino de las calles es el procedente de los viñedos de terreno llano, relativamente llano, ligeramente ondulado más bien; es también vino de primera, pero no llega a la excelsitud del otro.

Aquí, puesto que la Naturaleza lo permite, se puede hacer a maravilla la comparación: el clima y la composición de la tierra es la misma para el vino de la Sierra y para el de las calles, y, sin embargo, la distinta configuración del terreno basta para establecer aquellas diferencias.

Además de la ciudad de Montilla, que presta a todos su nombre, Rute, Lucena, Doña Mencía, Puente Genil... son las perlas de este collar magnífico donde brilla uno de los más grandes esplendores de la riqueza española. Córdoba, la ca-

pital, y, en el aspecto vinícola, antesala de Montilla, también se engarza en esa joya, pues el vino cordobés, de que luego se hablará, no desmerece de ninguno de sus hermanos.

A todos esos sitios hay que ir, lector; espero que no te cansará el viaje. Yo, por lo menos, declaro que, entre los muchos que ya llevo realizados en esta vida, pocos hay que me hayan resultado tan gratos—más, ninguno—como éste por los campos cordobeses. Si su narración no te resulta amena, lector querido, no echés la culpa al viaje, sino al narrador. Con toda sinceridad te lo digo.

Vamos a entrar en uno de los rincones en que España es más España. Si a los toros se le llama la fiesta nacional, ¿por qué no se ha de ver el verdadero patriotismo en el fondo de un vaso de montilla?

Somos muchos los que lo vemos, sin necesidad de hacer para ello grandes esfuerzos de imaginación ni de sacar las cosas de quicio. Los poetas, no todos buenos bebedores, han cantado muchas veces este vino, en versos más o menos ripiosos; su esfuerzo es de agradecer.

Pero los que no somos poetas más que en dos o tres días del año, hemos de tomar las cosas un poco más a ras de tierra.

Colocándome en esa actitud práctica, y para terminar estos párrafos de orden general, no quiero fijarme más que en un hecho: mejor dicho, llamar la atención del lector sobre un nombre, que habrá sonado muchas veces en sus oídos, y que, a mi juicio, dice más en honor del vino que ahora comentamos... y bebemos que muchos razonamientos y muchas explicaciones ditirámicas.

Porque ocurre con frecuencia que cuando ciertos vinos, muy "ilustres" y con personalidad adquirida hace tiempo, quieren añadir el supremo galardón y el máximo atractivo a sus nombres, ponen al final de sus apellidos: amontillado.

CRUZ CONDE

El actual alcalde de Córdoba (1) se llama Rafael. No podía ser de otra manera.

Desconozco la historia de los alcaldes que en el curso de los años ha tenido la ciudad de la Mezquita, y no es fácil saber cómo serán los que en el porvenir rijan sus destinos municipales; pero me parece difícil que ni en el pasado haya tenido ni en el porvenir tenga Córdoba un alcalde tan completo como Rafael Cruz Conde.

No me lo ha dicho nadie, lo he visto yo; y lo puede ver todo el que tenga el buen gusto de hacer una visita a la patria del Gran Capitán.

Hacia años que yo no había estado en ella. Cuando, en las primeras horas de la madrugada y en la estación de Valdepeñas, me uní, en uno de los pasillos del rápido de Algeciras, a mi amigo Miguel Torres Roldán, éste, una de las primeras cosas que me dijo fué la siguiente:

—Te advierto que a Córdoba no la vas a conocer; no hay ciudad en España que haya progresado más.

En la estación de la capital nos esperaba Ramón Márquez Urbano, colega de los tiempos del Sacro Monte de Granada, que—él sabrá por qué y cómo—ha realizado el sorprendente milagro de estar ahora más joven y más apolíneo que cuando arrastraba el manto por las placetas del Colegio que frente a la Alhambra tuvo el buen gusto de alzar D. Pedro de Castro Cabeza de Vaca y Quiñones, que en el cielo nos espere sin prisa.

(1) Dejó de serlo, por motivos de salud, poco después de escritas estas líneas.

Ramón Márquez nos mete en su coche, del tamaño de un acorazado, y nos dice:

—Vamos a visitar las bodegas de Rafael.

Rafael es Cruz Conde, su fraternal amigo.

A dos pasos de la estación se ve una primorosa casa y al lado de ella una gran entrada de carruajes que desemboca en el más bonito patio que imaginarse pueda; desde él se pasa a las primeras naves de la bodega.

Todo en ellas es luz, limpieza, maderas ricas no sólo las de las vasijas, sino los marcos de puertas y ventanas; azulejos andaluces alegran por doquier la vista del visitante; se ve que el propietario de todo aquello es un enamorado de su negocio, y que lo cuida y atiende como se cuidan las cosas queridas.

El hijo del cosechero nos acompaña: después de una breve parada en el escritorio, adornado con primorosos muebles de estilo español, continuamos la visita. La avenencia y las copas para el vino hacen en seguida su aparición.

Cae primero en ellas un líquido de color de oro, y al caer acaricia ya nuestro olfato el perfume clásico de estos vinos cordobeses.

—Este es un vino de la hoja: un vino nuevo. Empezaremos por él para ir subiendo la escala—nos dice Cruz Conde hijo.

Después del aroma, o mezclado con él, llega ya a nuestro paladar el sabor inconfundible. Cerrando los ojos se pueden evocar muchas cosas al beber este vino: desde la sabiduría de Abderramán a las notas lánguidas y nocturnas de la *Córdoba* de Albéniz.

—¿Tiene usted ganas de hacer un poco de gimnasia?—me pregunta el hijo del alcalde.

Sin saber aún por qué es la pregunta, respondo que sí; después de beber aquellos vinos tiene uno ganas de todo.

—Venga por aquí.

Atravesamos una estancia grande, llena de herramientas y de toneles vacíos, y llegamos a una pieza de menores dimensiones, que recibe luz de un patio: en ella trabajan unos hombres en labores de albañilería; todo el pavimento está levantado.

Es aquí donde empiezan nuestras acrobacias. El joven propietario, que nos guía, dobla el espinazo, se mete por debajo de unas vigas y nos invita a imitarle. Luego hay que pasar por encima de unas tablas debajo de las cuales hay un charco, y, después de varias pruebas por el estilo, salimos a un espacio descubierto cuyo piso ha sido excavado en una profundidad de varios metros.

Me asomo a aquel vano y, antes de que me digan nada, veo perfectamente de qué se trata; unos días antes, en las obras de ampliación de la bodega, ha habido un feliz hallazgo arqueológico y la noticia de él se ha hecho pública: se trata de un primoroso pavimento de mosaico, en estado perfecto de conservación, perteneciente, sin género alguno de duda, a la Córdoba romana. La casa de algún patricio rico debió alzarse allí, y aquel enorme rosetón que teníamos ahora ante nuestra vista admirada tenía todas las trazas de ser el suelo de una gran sala de baño: algo así como el cauce de una conducción de agua, que salía a uno de los lados, parecía confirmarlo.

—Son ustedes de las primeras personas que lo ven—nos dijo el muchacho—. Ayer estuvieron haciendo unas fotografías para mandarlas a Madrid.

Es decir, que la bodega de Cruz Conde, como si no tuviera ya bastante con los tesoros líquidos que tenía encerrados en sus cubas y en sus barriles, acaba de enriquecerse con aquella nueva maravilla arqueológica.

Pero lo sorprendente del caso, lo que daba al hallazgo carácter de cosa providencial, era que el centro de aquel enorme

medallón lo ocupaba la efigie jocunda del dios Baco, patrono y consumidor de los buenos vinos.

El buen dios, para reaparecer en Córdoba al cabo de tantos siglos, había elegido el emplazamiento de una bodega, y, puesto a elegir entre éstas, había elegido la de Rafael Cruz Conde.

Hay que convenir en que el dios de las viñas sabía lo que se hacía.

Nos apartamos de allí, donde las excavaciones continuaban, pues nadie sabía qué otros tesoros podrían aún estar ocultos.

—Y digo yo—insinué a mis amigos—, ¿no habrá venido el dios Baco a esta bodega a tomarse unas copas del C. C.?

—El dios Baco no sé, pero nosotros las vamos a tomar ahora—dijo el heredero.

El C. C., como sabe todo el que bebe vino en España, es un caldo magnífico de la bodega cordobesa de Cruz Conde; tiene todas las características del vino de aquí, realizadas por una solidez y una firmeza de todos sus componentes que le hacen un vino de gran clase.

Ya llegamos frente a él: ya penetra la venencia de cabo de plata en el líquido: de tanto oler, desde que entramos en la Casa, casi se nos ha atrofiado el olfato; pero este perfume de ahora lo reanima.

¡Qué vino! ¡Qué fuente de optimismo! ¡Es un néctar de primer orden!

Tras unas cuantas copas salimos a la calle; porque en bodegas como ésta, o se queda uno a beber, digo a vivir para siempre, que sería lo más lógico y sensato, o se marcha a la calle cuanto antes.

Y empezamos, en el coche de Ramón Márquez, nuestra visita rápida a la que yo llamo—y me permito creer que la posteridad la llamará así—la Córdoba de Cruz Conde.

Por el Gran Capitán vamos a la calle de Gondomar; com-

probamos con gusto que Rafael Guerra está en su sitio, tras el ventanal del Club de su nombre, con el mismo sombrero ancho y el mismo cigarro puro de hace muchos años. En esto, Córdoba no ha cambiado, y ojalá no cambie en muchísimo tiempo.

La plaza de las Tendillas, en cuyo centro se alza como una ejecutoria de nobleza el monumento a Gonzalo de Córdoba, obra de ese otro cordobés ilustre que se llamó Mateo Inurria, está desconocida para mí. Donde antes había un hotel, un poco destartalado, hay ahora un gran espacio abierto al aire y al sol que, con magníficas casas alrededor, forma un centro urbano digno de una gran capital.

Damos la vuelta por unas calles primorosas cuyos nombres yo no sabría decir ahora, pasamos ante la Mezquita, nos asomamos al Guadalquivir por las cercanías del puente romano, y venimos a parar ante el monumento al duque de Rivas, inaugurado solemnemente unos días después.

Aparte lo que iba viendo y mis cicerones Ramón Márquez y Cruz Conde hijo me iban señalando, notaba yo una suavidad de movimientos, un deslizarse el coche por las calles y paseos de la ciudad, con la misma ausencia de brusquedades con que lo hubiera hecho por el piso encerado de un salón.

Y esta del buen piso es una de las características de la España actual. Recuerdo los tiempos, no muy lejanos, en que incluso en ciudades de importancia—recuerdo una capital castellana de muchas campanillas, que no hay por qué nombrar—, el dar un paseo en coche por sus calles era como tomar una barca para atravesar el estrecho de Gibraltar en días de tormenta; y si marchaba uno a pie había de terminar la jornada en casa del pedicuro.

Hoy, hasta pueblos de segundo orden tienen un pavimento decente. Cuando uno cuenta estas cosas, no falta quien le diga que está vendido a la Dictadura; como si la política tu-

viera algo que ver con los adoquines. Aunque, hasta hace poco, política y adoquines no andaban muy distanciados.

Cuando días después, en Sevilla—pues en el de hoy estaba ausente de Córdoba—, felicitaba yo a Rafael Cruz Conde por cuanto había visto en su ciudad, me contestaba:

—Yo no he hecho más que ejecutar los acuerdos del Ayuntamiento.

Y yo pensaba para mí:

—Un hombre que tiene en su bodega tan buenos vinos, no tiene más remedio que hacer las cosas muy bien.

CONDE DE LA CORTINA

Y, muy de mañana, llegamos a Montilla Miguel Torres Roldán y un servidor tuyo, lector.

Montilla es una ciudad que antes de permitir que los trenes se acerquen a ella coquetea con ellos, apareciendo y escondiéndose varios momentos detrás de una montaña, unas veces cerca y otras lejos.

Ciudad clara, limpia, de calles bonitas y rectas, muchas rejas, varias bodegas y una caballerosa simpatía en las gentes.

Ante uno de sus mejores caballeros nos encontrábamos a la media hora de pisar la ciudad: me refiero al cosechero de vinos y excelente persona conde de la Cortina.

Su bodega central está en una de las principales calles; su fachada es blanca, como casi todas las de la ciudad; su entrada, un gran portón de cortijo.

Ya en Madrid, Miguel Torres y yo habíamos buscado en su casa de la calle de Alfonso XII a este Sr. Alvear, conde de la Cortina.

—Está en Montilla—nos dijeron.

De lo cual yo me alegré mucho, pues me gustaba mejor verle allí, en aquel ambiente de la bodega de Alvear—como él llama a la suya—, y envuelto por aquel inconfundible aroma del vino montillano, que sale a recibirnos a la misma puerta y que ya, en esta Casa y en todas, no nos abandonará mientras no abandonemos nosotros la región.

El conde de la Cortina es un hombre joven, con barba negra que ahora empieza muy levemente a ponerse gris; empleando la frase hecha, diríamos de él que, por su aspecto, es un caballero del Greco, si no fuera porque los caballeros del Greco no suelen tener este aire optimista y esta sonrisa de gran persona que tiene este buen caballero montillano.

Hoy es domingo y el Sr. De Alvear, que pone mucho cuidado en que el descanso dominical sea una verdad para sus obreros, no permite que se trabaje en la bodega; pero él está allí, y algunos otros operarios van y vienen, con ese apego al buen sitio donde se ganan el pan, que les hace acudir a él aun cuando no lo tienen por obligación.

El conde tiene aquí mucho vino y muy buen vino. Durante dos horas—no exagero—la bodega entera está a nuestra disposición; la generosidad del gran señor andaluz se manifiesta una vez más. Y el administrador de esta generosidad, de un modo caudaloso, es el bodeguero Juan Rodríguez, un jerezano grueso, bien plantado, un Sileno con blusa y gorrilla, que lleva veinticinco años en las bodegas de Alvear y ha conocido casi de niño al actual conde de la Cortina.

Juan Rodríguez, un gran tipo, uno de los más sabrosos que me he tropezado en mi viaje, tiene pocos dientes en la boca: sin duda los ha ido perdiendo lentamente a fuerza de *mascar* estos vinos primorosos.

Yo no sabría decir cuántos de ellos nos hizo probar: a cada copa brindaba, una vez llena, por la venencia—que para Juan

Rodríguez es como un cetro—, acompañaba una explicación acerca de lo que íbamos a beber, explicación que era a veces una historia de aquel vino.

Así da gusto: bebe uno y se ilustra a un tiempo.

A veces su charla se adornaba con frases tan gráficas que eran ellas solas toda una enciclopedia. Ante unas copas de fino viejo "A. P.", que a Miguel Torres y a mí nos tenía embelesados, aun antes de beberlo, sólo con el olor, decía el bodeguero:

—Como que éste es de esos vinos cuyo perfume llega al cogote, nariz arriba.

¿Se puede decir más del buqué de un vino?

En cambio, ante uno de esos caldos débiles—porque en una buena bodega, como en una buena biblioteca, tiene que haber de todo—que al lado de las maravillas que estábamos bebiendo incitaba poco por su misma debilidad, Juan Rodríguez decía:

—Este es un vino que para beberlo hay que tirar de él.

Y era verdad.

En una estancia más pequeña, que era como el santuario de la Casa, estaban las botas de los tres finos muy viejos S. O., S. O. S. y N. P. U. ¡Las tres joyas de la Casa Alvear! Como si dijéramos, el cuadro de *Las Lanzas*, *Las Meninas* y *La Gioconda* de aquel museo.

Por su orden debido los fuimos bebiendo. ¡Vino montillano puro, rico en color, espeso y claro a un tiempo, vino de raza y de estirpe! Al llegar a las excelsitudes del N. P. U., Miguel y yo nos quedamos mirando; al apurar su copa, me dijo:

—¿Qué te creías? Este es el vino que se cría en mi tierra.

—Puede que sea por eso por lo que le llaman la tierra de **María Santísima**.

Era cosa de felicitar al propietario de todo aquello; pero el conde se había esfumado desde hacía un momento, como si



presintiera nuestro entusiasmo y quisiera rehuir sus explosiones.

Juan Rodríguez continuaba hablando. Era curiosa la opinión razonada de este jerezano acerca de la excelsitud de los vinos de Montilla. No creo que ningún montillano tenga de ellos mejor opinión que la de este hombre que lleva un cuarto de siglo cuidándolos, viviendo entre ellos.

El "Fino C. B.", el "Néctar", el "P. P.", todos vinos viejos, vinos de solera, recibían los piropos de Juan Rodríguez, piropos de enamorado y de conocedor de lo que ama.

Al filo del mediodía, y por aquello de que todo tiene un término, nos despedimos del conde de la Cortina a la puerta misma de la bodega. Antes, en el escritorio, habíamos saludado al inteligente jefe de él, don Antonio Luque Navarro, el cual, para no ser una excepción en la casa, es hombre de gran simpatía.

Ya en la calle, le decía a Miguelito:

—Si me pierdo en Montilla, ya sabes dónde hay que venir a buscarme. A la bodega Alvear.

NAVARRO SALAS

Y como no era cosa de perder el tiempo, nos encaminamos a la bodega de Navarro Salas, uno de los rincones donde el buen vino de Montilla tiene un ara y muy exquisitos oficientes:

Casa alegre, patio andaluz a la entrada; el cosechero Navarro Salas; un hombre de barba blanca como la de don Antonio Maura; los vinos, de primera calidad.

Nos recibe en todas partes con los brazos más que abiertos: Miguel Torres Roldán, que fué muchos años Juez de Mon-

tilla, no dejó más que amigos y buenos recuerdos. Y aunque él es casi paisano de la gente de aquí, pues ha nacido en el vecino Rute, yo creo que fué este Juzgado, este ambiente de caballeros y de personas cabales, respirado durante varios años, el que ha impreso en toda su carrera ese tono de humana seriedad que hace del actual Juez de Buenavista en Madrid una de las glorias más puras de la magistratura española.

El propio cosechero y su jefe de bodega, Manuel Ramírez Luque, nos acompañan y nos atienden en la visita; el copeo empieza en seguida.

Como todos los de Montilla, es este vino de Navarro Salas uno de esos vinos que, según la frase corriente, da la cara desde el primer momento; vinos naturales que no han sufrido más elaboración que la precisa para convertir la uva en mosto y el mosto en este líquido de oro, que es el producto directo de la tierra.

De su viña del Lagar del Pozo y de la llamada "Niñas Mejías" en el término de Aguilar de la Frontera, pago que ya era muy famoso en los tiempos del abuelo del actual cosechero, procede la uva que sirve a éste para elaborar sus vinos.

Ante una copa del selectísimo de "La Aurora", vino de cuerpo, bien criado, con una seriedad que casi invita a la meditación, yo pienso en lo útiles que son para la fama general del vino de un país los hombres como Navarro Salas—este hidalgo con sombrero ancho y gestos un poco episcopales—que lo sacrifican todo, todo, incluso posibles ingresos de su negocio, a conservar intacta la que podríamos llamar continuidad de la historia de ese vino.

A su casa, al fondo de uno de sus toneles, cuyo contenido Navarro Salas no quiere vender ni a peso de oro, hay que venir a buscar de cuando en cuando el prototipo clásico del vino del país, en uno de esos años de cosecha pobre en calidad que son inevitables aun en las mejores tierras del mundo.

Y esa solera, esa reserva que él no cambiaría por muchos miles de duros, la da aquí generosamente en su bodega a los que vienen a buscarla con toda reverencia al pie mismo de la bota.

Como nos la da ahora a nosotros hasta que tenemos que rendirnos y declinar la oferta de nuevas copas.

Navarro Salas es un anticuario del vino de Montilla, un perfecto conocedor de toda su genealogía, que cuando, en sus viajes por esas tierras de España, le sirven como vino de la suya un líquido incoloro que sabe a botica, se sonríe bondadoso, se acaricia la barbita blanca y puntiaguda y piensa para sí:

—¿De dónde habrá sacado esta gente este líquido inclusero?

Porque el vino de Montilla, el padre, no siendo en alguna botella de buena marca, hay que venir a beberlo aquí, en la que pudiéramos llamar la fuente y que es desde luego la madre.

Al beber uno de estos caldos de Navarro Salas, de donde salen todos los que él lanza al comercio, con una honradez absoluta, piensa uno en que se está bebiendo la causa y el embrión de muchas cosas.

¡Toda la savia de esta tierra bendita que cría los hombres buenos y cabales y los vinos completos, totales, perfumados con ese aroma que sólo da esta luz andaluza!

COBOS RUIZ

¿Queréis saber cómo es físicamente el *inventor* del vino "Los Manueles", a quien—al *inventor*, no al vino—llama todo el mundo, en Montilla, Cobitos?

Pues no tenéis más que recordar cómo era el gran actor cómico Emilio Mesejo en los tiempos en que estrenó *La Revoltosa* y *Las Bravías*. Y los que, por presumir de edad, digan que aun no habían nacido en esas fechas, no tienen más que mirar un retrato de entonces, que los hay muy *propios*.

Antes de decir lo mucho bueno que decir tengo de sus vinos y de la manera espléndida con que nos trató en su bodega, quiero decir algo de su persona. Y este algo está dicho muy pronto: Cobitos tiene en Montilla fama de hombre cabal, simpático y completo. ¿Comprendéis el valor de la cosa? Porque tener fama de todo eso en Montilla es como tener fama de buena estatura en un país de gigantes.

Su bodega, que ocupa una enorme extensión de terreno con grandes patios separando sus diversos edificios, está situada en una de las salidas de la ciudad; entrando en Montilla por aquella parte, la bodega se divisa desde muy lejos.

Cuando nosotros llegamos a ella en esta tarde de domingo, llevamos la compañía de diez o doce montillanos a quienes hemos recogido en el casino: antiguas amistades de Miguel Torres que, al saber que íbamos a visitar la bodega de Cobitos, se... han sumado a la manifestación.

Entramos, y ya no salimos hasta cinco horas después. Y para contar lo que allí bebimos, comimos y hablamos en esas cinco horas haría falta que resucitase Homero y tomase a sueldo varias mecanógrafas.

Desde el vino "Corriente" al "N. P. U.", pasando por toda la gama de vinos secos que Cobos Ruiz tiene en su bodega, y que no comprende menos de quince clases, probamos una copa de cada uno de ellos, y de algunos, como el "Fino Oro" y el "Pálido Regente", dos copas.

Y con esa preparación espiritual llegamos ante los reyes de la casa: "Los Manueles", el "Fino Pompeyo" y la mágica "Solera ^{1/31}".

¡“Los Manueles”! ¿Quién no conoce en España el vino de Montilla “Los Manueles”? Aparte su calidad excelsa, a mí no es fácil que se me olvide el momento en que trabé conocimiento con él; fué en un colmado madrileño, género andaluz, cercano a la plaza de Santa Ana: en un reservado—entonces aun se cerraban las puertas de los reservados—estábamos varios amigos de... diferentes sexos y unas cuantas botellas de montilla, también de sexos diferentes; de pronto se promovió una discusión entre dos de los bebedores. La discusión degeneró en disputa, la disputa en bronca, y cuando ésta iba a convertirse en batalla campal noto yo, que en nada me había metido, que me acarician la región occipital con un cuerpo duro; pude echar mano a tiempo y apoderarme del objeto: era una botella de vino sin destapar aún. Leí su etiqueta; decía: “Los Manueles.—J. Cobos Ruiz.—Montilla”.

—¡Señores!—grité en un raptó de inspiración—, que aun queda una botella por abrir y es de “Los Manueles”.

El efecto fué mágico, como si hubiera gritado: “¡Que vienen los guardias!” Los peleones se calmaron y yo, para completar mi obra, hice un chiste malo:

—Yo creo que antes de abrírnos las cabezas debemos abrir todas las botellas.

Así se hizo, bebimos y no pasó más. Las broncas de vino bueno acaban siempre bien. Yo me llevé a mi casa aquella botella vacía de “Los Manueles”, gracias a la cual no habíamos acabado todos en la Casa de Socorro, y durante mucho tiempo la tuve encima de la cómoda de mi cuarto, entre dos velas. No necesito decir que desde entonces “Los Manuales” es mi vino predilecto.

Al verle ahora caer aquí, en su chorro de oro pálido, desde la venencia que Cobitos tenía en su mano a la copa, no podía menos de recordar aquella esceua. Y eso que el momento más que para recuerdos era para fijarse en la obra de arte clásico

que se estaba desarrollando ante nuestros ojos; porque la manera que Cobitos tiene de introducir la venencia—o *avenencia*, que diría un literato—en el barril y de verterla luego en la copa, es algo que lo ve D. Francisco de Goya y le sirve de pretexto para un cuadro. ¡Era un gloria verle! El encanto de la cosa estaba en que había un momento en que, por un movimiento brusco de la mano, parecía que todo aquel tesoro líquido iba a caer al suelo; pero no, ni una gota se perdía. Y el hombre, cimbreado el cuerpo con gesto de chulo madrileño, que a veces eso parecía, le ofrendaba a uno la copa como diciéndole:

—Tome, para que se le pase el susto.

El "Fino Pompeyo" fué con nosotros. ¡Gran vino éste! Perfumado, ligero, de sabor fresco como una manzana húmeda por el relente de la noche.

Pero todo aquello, según se vió después, no era más que el aperitivo. Pasó la comitiva al que podríamos llamar salón de recepciones de la casa, en cuyo centro había una mesa coronada de botellas; en los espacios que las tales dejaban libres, unas fuentecitas de porcelana ofrecían al visitante hambriento—todos lo estábamos—la loncha de jamón serrano, el neumático en miniatura de salchichón, la honesta aceituna, la pudibunda anchoa, la pechuga de pollo que aun no ha hecho el bachillerato y otros objetos de vitrina y museo por el estilo,

Todos los vinos de la casa desfilaron ante nosotros en un desfile que más bien parecía una cabalgata; allí estaban los productos de los pagos famosos "Llanos del Mesto", "Cerro Manzano", "Sierra", "Moriles" y otros. ¡La gloria de Montilla!

Cuando estábamos en lo más tormentoso del ágape, llegó el Juez de Baena, Mariano Torres, hermano de Miguel; lleven ustedes la cuenta de estos Torres, que es un poco larga. No venía a detenernos, como parecía lo lógico: él en Montilla no tenía jurisdicción; venía a animarnos. Debo reconocer que desde su llegada los comestibles experimentaron una baja sensible.

Al salir de aquella estancia, adornada con los retratos de visitantes ilustres, iba yo pensando:

—Pero ¿por qué no habré yo venido antes a Montilla?

* * *

En nuestros ratos de ocio, que no eran muchos, nos refugiábamos en el Casino.

Situado en planta baja, como casi todos los Círculos andaluces, era el verdadero coche parado, con aquel salón de amplios ventanales y sillones casi tan amplios como esos ventanales; los muros aparecían adornados con retratos dedicados de montillanos ilustres o de personas célebres que, sin ser de Montilla, habían tenido para el Casino atenciones especiales.

S. A. el Infante D. Carlos, Capitán General de la región; el jefe del Arma de Caballería, Sr. Núñez de Prado; mi gran amigo el doctor Salas y Vaca, director del Manicomio de Leganés y hombre de gran ciencia y de mucho corazón; José María Carretero, *El Caballero Audaz*, que en París descansa, trabajando, de las miserias de nuestra vida literaria, y algún otro personaje famoso, hacían allí acto de presencia por medio de sus efigies, en aquel ambiente de simpatía.

La tertulia podía decirse que era permanente, renovándose en el curso de la jornada los elementos que la componían; rara vez se pasaba por la calle y se veía desierto el salón. Sobre la mayoría de las mesas, cualquiera que fuese la hora, se veía la media botella—el medio—de “Los Manueles”, del “S. O. S.” de Alvear o de un vino viejo de Navarro Salas.

Porque el montillano es fiel a su vino: en pocos sitios se ve una compenetración tan perfecta y de todos los momentos en-

tre el producto de las propias viñas y la buena gente que entre ellas vive.

Yo no he visto a nadie en Montilla ¡ni una sola vez! beber esa irrisión de confitería de vanguardia a la que llaman *cock-tail*.

Si lo hubiera visto me hubiera echado a llorar.

JUAN DE DIOS GIMENEZ

A la mañana siguiente, a las nueve, salimos para Rute.

Unos jóvenes amables de allá habían venido a buscarnos, y la caravana, repartida en tres coches, salió de Montilla en medio de una orgía de luz y de sol; este buen tiempo me acompañó siempre en las varias semanas que pasé en Andalucía; es éste uno de los pocos rincones del planeta en que la primavera existe como algo más que como adorno del calendario.

Es famoso Rute por sus aguardientes y anisados: realmente son cosa magnífica, pero en unas páginas como éstas, consagradas a los vinos exclusivamente, lo único que de ellos podemos decir es que es una lástima—desde nuestro punto de vista—que su fama justa eclipse un poco el renombre de los vinos ruteños, que son, al menos los que nosotros hemos probado, de indiscutible gran clase.

La bodega de Juan de Dios Giménez Pérez, donde nos encaminamos al llegar, está situada en el llamado barrio alto de Rute. Este cosechero, hombre de múltiples aptitudes, elabora, entre otros, un vino al que lanza al mercado con las iniciales "M. G.", que es un caldo de primera calidad; en las primeras horas de esta jornada, que también iba a ser memorable para nosotros desde el punto de vista de la comida y de la bebida,

el paladar y la garganta, limpios aún, agradecen como un regalo la caricia de este vino ruteño, alto de color, bien elaborado, muy firme en sus componentes.

Es acaso la perfecta elaboración, aparte la indiscutible buena calidad de la primera materia, el mérito principal de la casa Juan de Dios Giménez, y el secreto del éxito que sus vinos tienen en el mercado. Probando estas distintas muestras de soleras diversas del "M. G.", se ve en todas ellas el mismo afinamiento del producto, el mismo cuidado exquisito de los que han manipulado aquello.

Un personal escogido y muy práctico ayuda al cosechero y propietario, que se reserva personalmente la alta dirección de todas las faenas de su casa, casa en la que, como en la casi totalidad de las de por aquí, estas operaciones del vino se toman muy en serio, por lo mismo que el vino se bebe para alegrar el ánimo, y estas cosas de la alegría humana son muy delicadas y conviene tratarlas con mucho mimo.

La característica de este vino de Rute es acaso ésta: la seriedad, la solidez. Vino que se puede beber en abundancia y a todas horas porque no engaña nunca.

Los visitantes, formando corro alrededor de dos mesas en las que se renuevan las copas y en las que hay también gran abundancia de tapas de todas clases, esa diabólica invención andaluza con la que parece que no se come nada, y lo que hace uno es hincharse modestamente, alabamos con el ejemplo las excelencias de aquel vino de Juan de Dios, que, como todo vino de calidad, se bebe sin sentir.

Y en ello estamos, cuando se presenta en la bodega y cae en el centro del círculo de bebedores, procedente de sus posesiones de allá de donde Cristo dió las tres voces y contrajo una afonía, el insigne galeno don Antonio de Torres Roldán—¡y van tres, lector!—, hermano de Miguel y de Mariano.

Se le cumplimenta, se le agasaja y se le da de beber. Esto último es lo que más agradece el recién llegado.

Juan de Dios Giménez, aparte el vino, que para mí bastaría como acreditativo de una firma, elabora, entre otros productos, un buen coñac que da al mercado con el nombre de Coñac Giménez. Es un coñac de estilo alicorado, con la suficiente riqueza alcohólica para conservar la filiación del buen vino de que procede y que si hubiéramos de compararlo con alguno de los buenos coñacs franceses tendríamos que fijarnos en el famoso Otard Dupuy.

El tiempo pasa y nosotros seguimos bebiendo; las comparaciones entre las distintas clases de vinos que allí se nos dan se producen muy pronto. Cada uno defiende sus gustos y sus preferencias.

Antonio Torres, con una copa del más viejo "M. G." en la mano, pero más cerca de los labios que del pavimento, me dice con el tono grave del que pide opinión sobre un diagnóstico:

—¿Has visto qué vino, Joaquín?

—Lo estoy viendo y bebiendo, Antonio.

El momento no es de grandes palabras.

Aquello, todos de pie y alrededor de unas mesas, y con las copas en la mano, parece la ceremonia de un culto.

Y eso es en realidad: un culto que tiene pocos disidentes, sobre todo entre los que conocen sus ceremonias de algo más que de oídas; el culto de la tierra y de sus productos, en el que a nadie se sacrifica, y en cuya celebración sirve de incienso el aroma inconfundible de estos vinos, que los respira uno por doquier, y que, gracias a su intensidad y a su constancia, hace que, aun antes de beberlos, se dé uno cuenta de su sabor.

Juan de Dios no quiere dejarnos marchar; yo confieso que tampoco me iría de allí. Es preciso que le digan y me recuerden todo el programa del día, para que él acceda a vernos par-

tir y yo me convenza de que de todos los sitios, aun de los más agradables, tiene uno que irse alguna vez.

Pero me voy con la satisfacción de haber conocido un hombre de mérito y un buen vino; cosas las dos que, por desgracia, no abundan.

Aunque no hiciera más en todo el día, no habría perdido la jornada. Y al estrechar la mano de Juan de Dios Giménez y beber la última copa de su "M. G.", me parece que me despido de dos buenos amigos de los que nunca puede esperarse una traición, ni siquiera un desengaño.

HIJOS DE RAFAEL REYES

El pago de "Los Moriles" es una de las perlas de la región montillana.

Situado en aquella parte privilegiada cercana a la sierra, de que se hizo mención al hablar en términos generales de la situación geográfica del país, es uno de esos rincones en el que todos los elementos naturales parecen haberse dado cita para llegar a lo que, en materia de producción agrícola, puede considerarse como perfecto.

La importante Casa Hijos de Rafael Reyes, de Rute, es una de las afortunadas que tienen viñedos dentro del término de ese pago famoso.

Su casa principal, situada también en el corazón del barrio alto, fué nuestra segunda visita en este día memorable. El alma de la Casa, Diego Molina Rueda, es un hombre simpático y activo, de esos que están en todo al mismo tiempo, y con cierto aire elegante de despreocupación, parecen no ocuparse de nada, y la verdad es que nada hay que se les escape.

La organización de su Casa es verdaderamente modelo; sus cincuenta años de fecha, pues fué fundada en 1880, parecen estar todos íntegros dentro de cada vasija, y en ellas, donde sólo se cría vino auténtico de Moriles, hay como capítulos diversos de una historia de trabajo y acierto.

Su famoso vino "Moriles Reyes" lleva por todo el mundo la buena fama del Montilla; ni una sola de las buenas calidades que adornan al vino famoso, limpieza de color, aroma intenso e inalterable, vejez ideal a prueba de alteraciones, faltan en una buena botella del "Moriles Reyes", y aun se diría que están todas ellas como sublimadas en él.

Diego Molina nos dió, entre otras, una copa de un vino de cinco años, que era un verdadero poema. ¡Montilla puro! Ese vino de personalidad tan definida entre todos los vinos españoles, que ha conseguido lo más difícil cuando de estas cosas se trata: crear un estilo: el estilo amontillado.

Para llegar a eso, y que eso se acepte por los demás, fuera de la propia comarca en que el tal vino se produce, hace falta que el modelo lleve muchas cosas dentro. Nótese que los vinos amontillados, que no son de Montilla, para poder adornarse con ese apellido han tenido que renunciar un poco a su propia personalidad. Cuando, así y todo, lo hacen, por algo será.

Esto pensaba yo ante aquella copa de viejo "Moriles Reyes"; ninguna ocasión mejor para pensarlo, porque este verdadero néctar de la Casa Hijos de Rafael Reyes es un vino tipo, un vino resumen, una concentración de lo que son los vinos de esta tierra privilegiada.

Pero Diego Molina no se contentaba con que lo probásemos allí, en la penumbra de la bodega, donde, aunque sólo fuera por el aroma intenso que acariciaba nuestras fauces, podía haber un poco de sugestión; él quería sacar su vino al aire libre, dárnoslo a beber en medio del campo, para que su color luchase con el de la luz del día, y su perfume tuviese la rivali-

dad de los aromas del campo andaluz en este día de primavera.

Y ya se verá después lo que se le ocurrió para ello.

Al salir y pasar por el escritorio, vimos algo un poco raro, por lo menos en España: esperando a Diego había dos señoritas, a cual más guapas. Una de ellas era de allí, del propio Rute, y todos la conocían; la otra era forastera. Pero tardamos poco en saber quién era: era *un* viajante en vinos españoles, una guapa moza, que, además de su hermosura, iba por las ciudades de España vendiendo vino por cuenta de las grandes Casas.

Declaro que la cosa me fué altamente simpática. ¿Qué mejor propaganda para los vinos españoles, aun dentro de nuestra propia patria? Una botella de caldo de oro nos tiene que parecer mejor cuando es una muchacha bella la que nos canta sus alabanzas, que si es un señor con grandes bigotes, y a lo mejor pintado de viruelas, el que nos la ofrece.

Declaro que ignoraba que hubiera en España algo tan gentil. ¿Triunfo del feminismo?—preguntarán algunos. Más bien triunfo de los vinos de España, y, en este caso, triunfo de la Casa Hijos de Rafael Reyes.

Lo que se le había ocurrido, ¡ocurrencia feliz!, a Diego Molina, para que nos hartásemos de su vino, era llevarnos a todos a comer a su finca El Batán, situada lejos de Rute y relativamente cerca del río Genil.

Después de una visita al barrio bajo, donde, entre otras maravillas históricas, admiramos la casa donde nacieron los Torres Roldán, y en la que es de esperar que con el tiempo se coloque una placa conmemorativa, emprendieron nuestros coches el camino hacia El Batán, por una sucesión de valles y cañadas que no vacilo en declarar como de los más bellos del mundo.

Rute es un pueblo original; teniendo toda la alegría y la

limpieza de los pueblos andaluces, hay en él algo muy original, producto sin duda de lo relativamente abrupto de la configuración de su terreno y de la sombra que sobre todo el pueblo proyecta aquel cerro, centinela del barrio alto. Pero la belleza de Rute queda eclipsada ante la de su campo, donde se ven los mejores olivos andaluces, ¡y ya es decir!, y donde el camino que nosotros seguíamos, en una pintoresca sucesión de revueltas y pendientes, nos hacía recordar la parte baja de la Sierra de Gredos, cuando ya se va a llegar a la planicie florida de Mombeltrán.

—Allí vamos—me dijo Miguel Torres, señalándome, en una hondonada, una casa blanca—. Aquél es El Batán.

Los automóviles quedaban un poco en alto, y, descendiendo nosotros, nos encontramos en una explanada fronterera a la casa, en la cual había puesta una mesa, mucho más larga que la que debieron ocupar los doce Apóstoles y su Maestro para la Cena memorable. Estaba llena de cosas comestibles y habría a todo su largo—yo no las conté, pero hice un cálculo, así a simple vista—unas cincuenta botellas de “Moriles Reyes”. Debo advertir que los comensales éramos diez y nueve y que... no fueron aquellas cincuenta botellas las únicas que se destaparon.

En medio de la explanada había un personaje bíblico: un hombre alto, de barba canosa y mirada franca, con una gran nobleza en todo su ser y en el menor de sus gestos. Hasta en la manera como nos saludaba desde lejos, agitando una botella de “Moriles Reyes” en la mano, había algo del rey David.

Era Carlos, el cuarto de los Torres Roldán; el único que yo hasta ahora no conocía. Pero, ¿han visto ustedes qué familia? Cuatro Torres. ¡Más que El Escorial! Y lo extravagante del caso es que ninguno de los cuatro es tonto, ni antipático, ni mala persona.

Entre el vino que habíamos tomado desde que amaneció y el airecillo tomillero del camino, se nos había abierto un apetito de horda salvaje. Fué milagro que la cortesía y la educación nos hiciera saludar a la dueña de la casa, tan acogedora y simpática como su marido.

Cumplido ese deber, que en este caso fué placer, la horda ruteña y forastera cayó sobre los manjares fiambres que adornaban la mesa. No recuerdo haber visto comer nunca con tanta fruición; al final de la comida faltaban algunos trozos del albo mantel: era que algunos comensales, en su precipitación, se lo habían comido también, confundiendo con el hojaldre.

Una suculenta tortilla, que cometió la imprudencia de aparecer en la mesa, desapareció en tres segundos, cual si el viento se la hubiera llevado; y unos pollos asados, que incurrieron en el mismo error, desaparecieron también volando, lo cual, tratándose de unas aves, no es cosa de magia.

Aquello parecía el *buffet* de una de esas fiestas que se celebran con motivo de un Congreso de Sociología.

Yo tuve que abstraerme un poco para dedicarme al "Moriles Reyes". Con la comida era éste un vino cuyas cualidades parecían sublimarse; si es una buena comida la verdadera piedra de toque de un buen vino, este que ahora bebíamos, con su fluidez, con su encantadora facilidad para pasar por la garganta, era un vino de mesa ideal; su perfume parecía servir de aperitivo, cuando ya el apetito se iba saciando y el gusto estragando un poco. Y luego, ese picante sutil que hay en el fondo de todo vaso de montilla, y que nada tiene que ver—¡Dios nos libre!—con el picor violento de los vinos mediocres, era en este Moriles un aliciente más.

Después de aquellas lonchas de jamón serrano que Diego Molina nos servía con la misma esplendidez que si pretendiera que con ellas nos estucásemos el estómago, tras una de aquellas

pechugas doraditas de pollo, este vino blanco caía como un bálsamo y era casi una necesidad, un coadyuvante digestivo.

A los postres Antonio Torres Roldán leyó unos versos muy malos, a mí dedicados, y que no copio aquí porque este es un libro escrito en serio. Este médico, al que la túnica de Hipócrates le cae como hecha a la medida, como poeta es de los que obligan a llamar al servicio de bomberos.

Para *intentar* bravamente hacer la digestión, nos levantamos y nos trasladamos al jardín que hay a espaldas de la casa. José María Roldán cantaba *Marina*, sin que nos explicásemos bien los demás el por qué esa evocación del agua. ¡Antonio Rueda iniciaba unos pasos de charleston! Mariano Aranda y el insigne mecánico señor Padilla hablaban acaloradamente del porvenir de un nuevo motor de explosión, alimentado por vino de Los Moriles.

En medio del júbilo general, pocos se dieron cuenta de que los choferes de nuestros autos se habían ido de paseo a las márgenes del Genil, y nos habían dejado, provisionalmente, a pie.

Se oían los siguientes gritos:

—¡Viva el amor nocturno!

—¡Abajo la hipocondría!

—¡Viva la libre exportación de la patata temprana!

Y yo me permití gritar:

—¡Señores, viva el "Moriles Reyes"... sin el cual no darían ustedes todos esos vivas!

* * *

Por fin salimos camino de Lucena, después de una nueva parada en Rute, donde se quedaron algunos de los comensales.

Todos los pueblos andaluces, salvo alguna rara excepción,

son bonitos; en realidad, más que pueblos, son ciudades pequeñas. ¿Qué le falta, en efecto, a este bellissimo Lucena, por ejemplo, para ser una ciudad?

El tamaño, el volumen de la población y nada más. La plaza donde está el Ayuntamiento y la iglesia principal es de las más hermosas de España, y el antiguo palacio de Medinaceli, que se alza en las cercanías de ella, parece dar a todo el pueblo un sello especial de señorío.

No es señorío lo que falta en Lucena, ni en otros pueblos de la provincia de Córdoba; en nuestra rápida visita de unas horas continuamente habíamos de detenernos ante una primorosa casa, de fachada y portalón fastuoso; un escudo lucía encima de él. Fueron estos pueblos la cuna de una gran parte de la verdadera aristocracia española, cuyos títulos brillan hoy lejos de ellos en las grandes capitales.

Calles rectas y muy amplias, pavimento bien cuidado, jardines primorosos, buenos comercios, círculos y casinos cómodos y señoriales.

Y en lo alto, no muy lejos de allí, la Virgen de Araceli, guardando y protegiendo toda la comarca.

*Si te llamas Araceli
no llores ni tengas penas,
porque Araceli se llama
la Virgen que está en Lucena.*

Estos versos populares me los recitó Antonio Torres Roldán; afortunadamente para la Virgen y para mí, no los ha compuesto él.

¡Lucena, pueblo rico y de señorío! ¡Pueblo, además, de buenos vinos!

VIUDA DE M. RUIZ ONIEVA

El alcalde de Lucena, Sr. Víbora, llevó su amabilidad al extremo de acompañarnos en la visita a la importante bodega de la Sra. Viuda de Ruiz Onieva.

Esta es una bodega grande, amplia, bien tenida, bien cuidada, y en la que, como luego veremos, hay encerrados unos vinos de primerísima calidad.

Al frente de ella hay un muchacho—pues por su edad no es otra cosa que un muchacho, aunque por sus méritos sea un hombre ya maduro—, el Sr. Almagro, hombre de grandes simpatías y de una alta inteligencia; una conversación con él de sólo unos minutos, y la mía duró casi una hora, le convence a uno de que se halla en presencia de uno de los hombres que más entienden de vinos en toda la región andaluza.

Viéndole, parece mentira que un hombre tan joven pueda llevar la carga y la responsabilidad de un negocio tan amplio. Y, sin embargo, así es. Su dirección es única y total en la casa; y no se crea que para hacerse obedecer el Sr. Almagro tiene que suplir con una mal entendida energía a destiempo lo que le falta de edad; nada de eso: sus empleados y operarios le adoran.

En esta mi visita tuve ocasión de comprobarlo; en uno de los patios de la casa, tal vez el mayor, estaban preparadas las mesas para la comida y fiesta con que al día siguiente, con motivo de su santo, obsequiaba a su Director todo el personal del escritorio y de la bodega.

De todos los vinos que la Casa Ruiz Onieva prepara, conocía yo, y lo había bebido mucho, el célebre "Pacorrito". Era éste un antiguo y leal amigo mío, que muchas veces en Madrid había servido para aliviarme de murrias y tristezas.

Al beberlo ahora, aquí en su propia casa, eran muchos los recuerdos que despertaba en mí; tiene este vino, y aquí al pie de la bota se apreciaba mejor, toda la finura inimitable del vino de Los Moriles, de donde procede, como todo el de la Casa de la Viuda de Ruiz Onieva; vino limpio, de perfume concentrado, que no espera a llegar al paladar del bebedor para decir cómo es, pues sólo con el aroma intenso que al caer de la venencia a la copa despide, ya nos presenta su tarjeta de visita.

Era ya casi de noche, y a la luz de una de las lámparas eléctricas que alumbraban la nave de la bodega destinada exclusivamente a vinos viejos, alcé yo mi copa hasta lograr que el rayo luminoso transparentase el líquido dorado de ella. ¡Qué limpieza de color y qué firmeza de tono! Aquí, aún mejor que a la luz del sol, que con su excesiva violencia parece descomponer el tono del vino, se apreciaba la firmeza y claridad de éste, su ausencia absoluta de posos o de partículas extrañas.

Son éstos vinos que al beberlos nos han hablado tanto en su favor con el color y con el aroma que, cuando por fin llegan a nuestros labios, parece como que sus buenas cualidades se multiplican; nada incita más a beberlos que el mirarlos.

La visita a la Casa, gracias a la amabilidad del Sr. Almagro, fué muy detenida. Desde la nave central, que con su cuádruple fila de barriles parece prolongarse al infinito, limpia, de techos muy altos, sostenidos por armaduras de hierro, hasta el despacho al detall y las bodegas de fermentación, con sus enormes tinajas, donde el vino pasa su niñez, todo fué sometido a nuestra inspección, con esa sencillez satisfecha de quien enseña un campo de trabajo, en el que no hay más secreto que el de la competencia y la constancia inteligente.

De cuando en cuando hacíamos un alto en nuestra visita; la venencia penetraba en un tonel y venía a derramar su contenido en las copas.

—Este es Moriles “Juan Simón”.

Es otra de las tres marcas de la Casa. Vino fino, de gran calidad, de sabor muy definido: vino para acompañar unos mariscos o para abrir el apetito al mortal que más cerrado lo tenga. Vino fácil de beber, pues no carga el gusto demasiado, ni su fortaleza es más que la necesaria para que el bebedor al paladearlo se dé cuenta de que está bebiendo un vino hecho, y muy bien hecho.

La Casa Ruiz Onieva, que da al mercado también un excelente “Pedro Ximénez” y un “Fino Néctar” y un “Abuelo” de gran calidad, vinos éstos muy viejos, con esa vejez varonil y arrogante propia de los montillas, sirve al público español otro vino de marca, que es uno de los favoritos del buen bebedor en toda la Península.

Su nombre, aparte su calidad, ya es un acierto: se llama “Mi Novia”.

Soy de los que creen firmemente en la virtud de los nombres, lo mismo para un vino, que para el título de un libro, que para designar una persona. Eso de que *el nombre no hace a la cosa*, podrá ser verdad en un terreno puramente filosófico, pero como los mortales no nos movemos siempre en ese terreno, afortunadamente, resulta que no es lo mismo que una mujer se llame Canuta que haber recibido en la pila bautismal el sugestivo nombre de Margarita.

Claro que si bajo el nombre de un vino que se llame, por ejemplo, “Ambrosía de los dioses”, se le sirve al público un vinagrillo con pretensiones, el nombre no servirá más que para provocar la risa; pero cuando detrás de un título tan evocador, tan sugestivo y tan andaluz como el de “Mi Novia”, hay una solera fina de Moriles, como la que la Viuda de Ruiz Onieva sirve a su clientela, entonces parece como que el nombre es una cualidad más del vino, un mérito excelso que viene a unir-

se a la cadena de méritos que hay dentro de cada una de estas botellas.

¡"Mi Novia"! Repito que a mí el nombre de este vino me parece un hallazgo, y en él acaso se vea la feliz iniciativa de la inteligencia juvenil que lo mueve todo en esta casa. Vino para beberlo al pie de una reja en la que nos espera una mujer, vino para endulzar la espera y para beberlo también después, celebrando el triunfo de un amor.

Bebí esta solera finísima ahora y pude comprobar una vez más la observación de Miguel Torres de que los vinos de Montilla no pierden nunca su fuerza; para ellos el paso del tiempo, más que una disminución, es una ejecutoria.

La graduación alcohólica natural de todos estos vinos de Ruiz Onieva es superior a los 15 grados. No hay, pues, que temer en ellos un accidente de su vida—y ya se sabe cuán fecunda e intensa es la vida de estos caldos montillanos—, que haga precisa la adición de ningún alcohol extraño: en su propia fuerza alcohólica inicial llevan la garantía de su pureza y de la conservación de su propia personalidad, y ya se sabe que éste es uno de los secretos de los buenos vinos.

Mis acompañantes en la visita habían formado corro con el Alcalde de Lucena en la cabecera de la nave central. Se hablaba, ¿cómo no?, de vinos.

—Aquí hay buenas cosas—decía uno de ellos, con esa sobriedad elogiosa del cordobés, que contrasta con la exuberancia imaginativa que algunos amigos del lugar común atribuyen en general a los andaluces.

Y yo, que venía de catar todas aquellas buenas cosas, y de alguna de ellas había hecho algo más que catarlas, quise echar mi cuarto a espadas, que en este caso era a copas... y uerdón por el jugueteo del vocablo.

—¿Que si hay buenas cosas? Yo creo que en esta bodega hay algo más que buenas cosas.

—¿Qué ha encontrado usted?—me preguntó, sonriendo, el Alcalde, Sr. Víbora.

—Pues he encontrado algo así como un capítulo de la historia vinícola de esta tierra. Estos vinos de la señora Viuda, con su abolengo, con su sabia gradación de soleras, clases y estilos, son algo así como un compendio de todo lo bueno que en el ramo de vinos puede producir este bendito país. En ese sentido, más que en una bodega, me parece estar aquí en una biblioteca o en un museo.

—Pues hay para leer un rato—dijo uno de los amigos que nos acompañaban en la visita, lanzando una mirada giratoria por todos los ámbitos de la nave central de la bodega.

Era la hora de marcharnos; a pesar de lo mucho bueno que ya habíamos visto, aun nos quedaba algo digno de ver en Lucena.

Me despedí del joven Almagro; aquel muchacho, hombre prematuro, se quedaba con toda mi simpatía; al marcharme me llevaba la satisfacción de haber conocido a uno de los artistas de esta valoración de los vinos de Montilla que estamos presenciando año por año, y en cuyo porvenir espléndido tengo yo, y tenemos muchos, una fe absoluta.

Vinos de Lucena... Aunque ya os conocía parcialmente, mi primer contacto con vosotros aquí, en vuestra propia tierra, no ha podido ser más favorable.

Sólo unos kilómetros separan a la bella Lucena de Montilla, o sea de la que podríamos llamar capital de la región vinícola que lleva su nombre; pero esos kilómetros, con no ser muchos en el mapa, son aún menos en... el fondo de una botella. La tierra privilegiada de Los Moriles, de ese rincón bendito que vive al abrigo de la Sierra bienhechora, es el lazo de unión entre la ciudad que da nombre a todo este vino y sus hermanas, esparcidas como palomas blancas por este rincón de la provincia cordobesa.

La Casa de la señora Viuda de Ruiz Onieva es una de las que extrae todos los materiales de su excelente trabajo de esa tierra de los Moriles; como además de eso, que ya es mucho, elabora sobre ellos con suprema maestría, no es de extrañar que sus vinos tengan ya una de las primeras plazas en el mercado español.

Se lo merecen, y es éste uno de los casos en que el gusto del público marcha de acuerdo con la justicia.

MIGUEL CRUZ TORO

Conocí a los hermanos Cruz Toro en uno de los Casinos de Lucena, donde entramos a descansar del ajetreo del día... y a beber un poco de vino; porque ¡como no lo habíamos probado en toda la jornada!

Estos hermanos son dos señoritos, pero no dos señoritos de pueblo, pues ya hemos dicho que Lucena no tiene de pueblo absolutamente nada; dos señoritos cuyo marco podía estar en un hotel de lujo en Madrid, o en un restaurante elegante de Biarritz o San Sebastián.

Todo el tiempo que permanecemos en Lucena, y que a mí me pareció un soplo, disfrutamos de su compañía, y aun llevaron su gentileza al extremo de invitarnos para el día siguiente a casa de su familia en Luque, el pueblo original y pintoresco.

Los vinos que elaboran estos simpáticos hermanos, y que salen al mercado con el nombre de "Moriles Miguel Cruz Toro", son todos, como indica su nombre, procedentes del pago famoso, perla de la región, como todo el mundo sabe y tantas veces hemos dicho.

Pronto van a cumplirse los diez años de la fundación de

estas Bodegas, que gozan de gran crédito, por su seriedad y honradez, en la región y fuera de ella. En ese tiempo la firma Cruz Toro no ha perdido el suyo, y las diversas clases de vinos que en sus bodegas se encierran son una muestra de lo que un buen cosechero puede hacer cuando el negocio, además de tal, es para él una afición.

Porque estos hermanos Cruz Toro, a los que tuve el gusto de conocer y con los que bebí ya en el Casino de Lucena, y después en su casa de Luque, son de los que saben beber, y cuando paladean un vino, de su bodega o de otra, aquilatan lo que beben y distinguen perfectamente lo que paladean.

Ellos no podrían hacer vino malo, porque se lo impediría su buen gusto de bebedores por encima de toda consideración comercial.

En su compañía tuve la satisfacción de probar uno de sus vinos, que ellos llaman Lucena de dos años, y vi en él, a más de su valor actual—vino hecho, depurado, de buen aroma—, el germen de un gran vino. Sus tres "soleras", que numeradas del 1 al 3 se sirven al público con esos nombres, son vinos de clase, de verdadera selección, selección que, para esta Casa, empieza ya en la faena de la vendimia, pues en el famoso lagar llamado "Los Motivos", y enclavado en lo mejor de Los Moriles, se recolecciona la uva con el máximo escrúpulo; de ese lagar, uno de los mejores de toda la región andaluza, sale todo el vino de la marca "Moriles Miguel Cruz Toro", y él, con el paso de los años, va formando esas riquísimas soleras que ahora nos era dado saborear.

Dentro del aspecto común a todos los vinos de la región, son estos de Cruz Toro vinos de mucha fuerza. sin perder por eso ni un ápice de su finura, pues ya hemos quedado en que una de las cualidades características de los vinos montillanos es precisamente esa alianza feliz del vigor y de la delicadeza, que tan apetitosos los hacen; son, y valga la comparación, como

un atleta muy esbelto y al mismo tiempo muy musculoso. Porque ¡vaya si tienen músculo los vinos de Montilla!

Bebiendo éstos de "Miguel Cruz Toro", cuya Casa es una de las que honran a Lucena, notaba yo, una vez más, esa doble cualidad de estos caldos privilegiados. El equilibrio está en ellos logrado de un modo perfecto, aunque en la perfecta elaboración de un vino natural ese equilibrio sea acaso lo más difícil de conseguir.

Saboreando una copa de esta "Solera de Moriles número 3", llega uno a pensar que la Casa "Cruz Toro" ha resuelto el problema de que un vino sea fuerte y sutil al mismo tiempo.

¡Salud, buenos amigos!

BODEGA DE VÍBORA

En toda Lucena, y mejor diríamos en toda la región desde Córdoba a Málaga, era célebre la bodega de "Pimienta".

Pues esta bodega célebre es hoy, y desde hace algunos años, propiedad del buen alcalde de Lucena, Sr. Víbora.

Lo de *buen* alcalde no es sólo un piropo que me dicta la amistad y la simpatía cordial que este hombre ha sabido inspirarme en sólo unas horas de trato. No todos los alcaldes son buenos, ni con este régimen ni con el anterior, ni con uno que, utilizando un paracaídas, bajase a nosotros directamente del cielo; como no todas las mujeres son guapas, ni, por desgracia, todos los vinos son *potables*.

Por eso no está de más, cuando se encuentra uno ante un regidor de ciudad como este que Lucena tiene la suerte de disfrutar, anteponer el adjetivo *bueno* a la palabra alcalde.

Ser un buen alcalde es cosa muy difícil; yo, en este caso,

sólo diré, para no salirme demasiado del tiesto de mis vinos, que el Sr. Víbora es a Lucena lo que Rafael Cruz Conde es a Córdoba. Como ambos son muy buenos amigos, estoy seguro de que a ninguno de ellos ha de parecerle mal el parangón.

Y ¡qué casualidad!, los dos son cosecheros de vinos excelentes. Dios mío, ¿qué tendrá el vino que hasta para eso sirve? ¿Acaso la acertada gerencia de una buena bodega será la mejor preparación para administrar una ciudad? ¿Por qué no?

Yo quisiera acertar a describirte, lector, el tipo físico del actual alcalde de Lucena: tipo de señor, de gran señor, hombre joven todavía, pero que en su juventud tiene la coquetería de lucir un bigotillo tado blanco, recortado a la inglesa; ese bigote aparece encuadrado en un rostro terso, en el que brillan dos ojos claros.

Todos sus gestos son de hombre mundano: la capa española que ahora lleva sobre los hombros pocas veces la he visto portata con más garbo y naturalidad.

Su persona se refleja en la ciudad. El ha arreglado el primoroso edificio del Ayuntamiento y la torre adjunta, que es hoy día una de las galas urbanas de Lucena. Al encaminarnos a la bodega del alcalde pasamos por una de las mejores calles de la ciudad; se está terminando la pavimentación de ella, y, a juzgar por los trozos ya terminados, sobre los cuales caminamos, aquello tiene tan buen pavimento como el de la calle de Alcalá, el de la Avenida de la Ópera o el de la Quinta Avenida, que son las tres calles mejor pavimentadas que yo conozco en el mundo.

La bodega de Víbora está frontera a unos bellísimos jardines municipales que son también obra—o por lo menos su mejoramiento—de este buen alcalde. Y lo mismo pasa con una primorosa y elegante biblioteca popular, cuyo edificio nos acercamos a ver.

Por fin entramos en la bodega. La precede un jardín muy

bien cuidado, en cuyo centro hay una fuente. La bodega de "Víbora" está puesta con lujo, si es que esta palabra no parece excesiva aplicada a un sitio donde se crían y se guardan vinos.

Las ringleras de copas, de un cristal muy fino y muy puro, aparecen preparadas en armarios pequeños y sobre varias mesas, como si aguardasen siempre al visitante sediento; en las paredes hay cuadros y panoplias; todos los detalles están muy cuidados.

Pero el verdadero lujo de la Casa "Víbora" está en los vinos; este cosechero-alcalde o alcalde-cosechero posee soleras magníficas. Nos da a probar algunas: para probarlas todas haría falta quedarse allí a vivir. Es un vino bien criado, de mucho perfume, y en algunas soleras muy subido de color.

Su vigor es extraordinario y su pureza absoluta.

Dentro de muy poco tiempo—acaso cuando este libro se publique la cosa sea ya un hecho—el público buen bebedor de España, que ya ha saboreado muchas veces en forma anónima los caldos de la "Bodega de Víbora", verá llegar a él una nueva marca de vino de Lucena; la marca llevará este nombre atractivo: "Los Donceles".

Y el bebedor, que ya sin nombre los pedía y los apreciaba en alto grado, al verlos en una botella elegante, esbelta, amparados por un nombre sugestivo y avalorados por una firma de prestigio, los recibirá todavía con mayor agrado.

Pero el cosechero es en este caso tan escrupuloso y siente tan honradamente el respeto de su clientela, que no ha querido hacer marca hasta no estar absolutamente seguro de que la suya no iba a ser una más entre tantas como inundan el mercado. Es un exceso de escrúpulo, porque sus vinos están, ya hace tiempo, preparados de sobra para afrontar todas las competencias.

Si alguna duda le quedaba a su propietario, suponemos que la habrá disipado después de cuanto sinceramente le hemos

dicho en nuestra visita de hoy todos sus invitados, con rara unanimidad.

Asistimos, pues, en esta bodega, donde ya hace tiempo que nos han sorprendido las sombras de la noche, al nacimiento, o cosa parecida, de un nuevo hijo ilustre de esta tierra del vino; cuando el público lo vaya conociendo él mismo se encargará de ir haciéndole la propaganda.

El será una estrofa más del canto que todo el que le conozca bien no tiene más remedio que entonar en honor de esta bella ciudad de Lucena; estrofa mucho más eficaz que otras, un poco forzadas y más efímeras. Porque el buen vino es un seguro engendrador de agradecimiento; el que bebe un vaso y experimenta al beberlo un sano regocijo, que es tan físico como espiritual, se acuerda siempre con agrado de la tierra de donde aquel vino procede.

Me voy de Lucena con la última impresión de esta grata visita a la bodega del buen alcalde. Por muchas razones, considero a Lucena un pueblo feliz; tiene belleza, tiene unas mujeres que son de las más bellas de Andalucía, tienen un vino de primera y tiene gentes que se preocupan de su buena administración. ¿Qué más se puede pedir?

Y tendrá dentro de poco—no lo olvides, lector—, una nueva marca de vino de primera clase: "Los Donceles".

* * *

Mariano Torres Roldán, actual juez de primera instancia de Baena, vino a buscarnos al día siguiente a Montilla—donde habíamos vuelto desde Lucena para hacer noche—a su hermano Miguel y a mí.

Había quedado en venir a las diez de la mañana y, en efec-

to, llegó a la puerta del Casino a las doce menos cuarto. Gracias a Dios, no le había ocurrido avería alguna en el camino; pero es que este Mariano, que como juez es más recto que una cucaña, como persona es bastante... tranquilo, por no emplear otra palabra de despojo de carnicería.

Tenía yo hacia él, a pesar de nuestra amistad, vieja de veintisiete años, cierto resquemor desde una ocasión—¡ya ha llovido desde entonces!—en que, siendo los dos estudiantes de Derecho en la Universidad madrileña, cometí yo el error táctico de distribuirle el papel de *Don Diego Tenorio* en una representación de la obra de Zorrilla que se dió en el teatro Barbieri, y de la cual era yo empresario, director, primer actor y no recuerdo si alguna otra cosa más.

Lo aleroso del asunto fué que a este Mariano Torres, que durante los ensayos repetía su papel con mucha más limpieza y seguridad que un trozo de "Las Pandectas", al llegar el momento de la representación, atacado sin duda de mudez psicástica, no hubo quien le sacase ni una sola palabra del cuerpo. Por su culpa se armó el primer escándalo de la noche: nótese que digo el primero: porque luego hubo otros. Y aunque Don Diego Tenorio no vuelve a salir, afortunadamente, en el resto de la obra, el público—lo que tiene el entrenarse—ya le había tomado gusto a los gritos, y al terminarse la representación—porque se terminó, ¡eso sí!—hubo que asistir en la Casa de Socorro del distrito varios casos de ronquera y afonía.

Desde entonces casi no había yo vuelto a ver a Mariano Torres Roldán. Debo confesar noblemente que si algún agravio me quedaba en contra suya, su conducta espléndida del día de hoy ha borrado hasta el menor rastro de ofensa.

Porque Mariano, en su coche, nos sacó de Montilla y, pasando por Castro, de donde él había sido juez anteriormente, nos llevó a Baena; en el camino dejamos a un lado, y en el fondo de la más pintoresca hondonada que soñarse puede, el

pueblo de Iznájar, patria del llorado Julio Burell y del buen amigo y excelente escritor Cristóbal de Castro, que es uno de los hombres más buenos del mundo, y que, como tal, ojalá viva cien años más.

—¡Castro y Baena! Estos fueron los dos focos del anarquismo agrario andaluz—nos dice Mariano.

—¿Fueron?... Porque ahora...—observo yo.

—Ahora está todo eso muy apagado.

En realidad, en medio de este campo sonriente, en este día dorado de primavera, no hay otra manifestación anarquista que la muerte de un pobre perro que nosotros ocasionamos al pasar con nuestro auto. Pero éste es más bien un anarquismo... intelectual.

En Baena nos espera un grupo de jóvenes, entre ellos el secretario del Juzgado, hombre de excelente humor, como todas las personas inteligentes que no sufren una afección al hígado. Se beben unas copas de vino del país, se toman unas tapas, y camino de un rincón del paraíso terrenal donde se nos ha preparado el almuerzo.

Porque el retraso con que el bueno de Mariano ha acudido a buscarnos a Montilla hace que no podamos dar a Baena, donde realmente hay mucho que ver, más que un vistazo.

Ese rincón del paraíso terrenal de que antes se habla, es la llamada huerta o huerto de Cubero: es algo así como un trozo de Aranjuez trasladado a la vega de Granada. Jardín muy bien cuidado, de vegetación exuberante, entre la que sobresale una plantación de bambúes gigantescos, situada al final de la finca.

La mesa para el almuerzo había sido colocada en una glorieta sombreada por grandes árboles: los preparativos que había a la vista eran para alarmar a cualquiera. No fué aquélla la comida bulliciosa y un poco de mitin de El Batán, de Diego

Molina, en Rute; pero ¡cómo se comió y cómo se bebió en este vergel que recordaba el decorado del último acto de *La Africana*!

No éramos muchos los devoradores: ocho a lo sumo, entre ellos un hermano de Isabelita Barrón, la joven y bella actriz, que es una de las más legítimas esperanzas del teatro español. No hubo versos, pero hubo unos dulces de esos pomposos que nuestros abuelos llamaban platos montados, que eran realmente algo prodigioso.

Nos esperaban en Luque para tomar el café en casa de los hermanos Cruz Toro: felizmente, el camino no es muy largo y al poco tiempo estábamos en el salón de la casa de tan simpática familia, en el que el agrado de una conversación del más puro andalucismo se realizaba con las excelencias de un café y un coñac de los que, sin hipérbole, aun me recuerdo.

Luque es un pueblo de decoración de zarzuela grande; destaca de él el castillo, con su torre antigua, que los años han respetado, y bajo la cual se ha arreglado un hermoso paseo desde el cual se divisa una de las vistas más grandiosas de toda la región.

Desde Luque, ya a la caída de la tarde, salimos para Doña Mencía.

Aquí ya el paisaje, salvo la abundancia de olivos y de viñedos, recuerda los grandiosos valles y las espléndidas cañadas del Norte; la carretera, que casi siempre va en alto, tiene revueltas sorprendentes, detrás de cada una de las cuales nos sorprende un paisaje de bellaza mayor.

Durante todo el camino, en el atardecer de este día primaveral, nos acompaña una sombra; se diría que se ha sentado con nosotros en uno de los asientos vacíos del coche y que con nosotros va a su Doña Mencía este grato compañero de viaje.

Miguel Torres tarda poco en evocarle.

—¡Don Juan Valera!

Fué el verdadero gran señor de nuestras letras, pues otros que después de él han pretendido pasar por tales, sólo han sido unos modestos ayudas de cámara.

Todo habla de él en estos campos que él paseó y describió tantas veces: la frondosidad de estos olivares que, escalando las montañas, parece que van a llegar hasta sus cumbres; el verde mate de estas vegas y huertas, la dulzura total del paisaje, que, a pesar de sus peñas y de sus riscos, no resulta abrupto ni un solo momento; dulzura parecida a la de la ironía de don Juan, que tampoco fué nunca hiriente ni abrupta.

Pepita Jiménez, Juanita la Larga, todas las amigas del novelista parece que van a recibirnos al llegar a las calles de Doña Mencía: unas, porque viven allí; otras, haciendo el viaje desde Cabra o desde donde sea preciso.

Y con esta grata ilusión entramos en la linda Doña Mencía, pueblo de nombre de mujer, y de mujer de abolengo.

MIGUEL LAMA UBEDA

No hay que andar mucho por las calles del pueblo para llegar a la bodega de Miguel Lama Ubeda.

Bodega clásica, con un casticismo que pasa, con mucho, de los cuarenta años de existencia que tiene la Casa, pues se fundó en 1890.

Amplio portalón, en el cual ya se ven unos toneles dispuestos a salir para el embarque; en el patio empedrado que le sigue trabajan unos operarios en el acarreo de otros toneles. Tiene aquello un sabor de cosa rústica y sólida que ya es por sí solo

una garantía; para completar el cuadro, el aroma, el perfume intenso de todos estos vinos nos sale a recibir a la misma puerta, y ya no nos abandona durante toda la visita a la Casa.

Miguel Lama es un hombre recio, franco, con el pelo canoso, cuya albura destaca aún más sobre el luto del traje, que aun guarda por la pérdida dolorosa de uno de sus hijos.

El primer vino con el que nos ponemos en contacto agradable representa para mí una sorpresa: sorpresa relativa, claro; me encuentro con un excelente vino tinto del país. Como es la primera vez que me ocurre en la región, me fijó especialmente.

Es un vino que se acerca al estilo de los claretes riojanos, sin ser clarete del todo: con un poco más de cuerpo, pero fácil de beber. Un buen vino para platos de carne, no muy cargados, y para acompañar a los excelentes embutidos del país.

Pasando al capítulo de los blancos, que en este rincón de Doña Mencía tienen, dentro del tipo general de la región, cierta personalidad propia, probamos *un fino pálido*, vino muy rico en aroma, muy flúido y que forma un delicioso contraste con el *rancio* que se nos dió después.

Es este último un vino más cargado de licor, como corresponde a su nombre, vino muy hecho, pero sin esa pesadez alcohólica que suele acompañar a muchos vinos de su estilo.

El capítulo de vino de Los Moriles está muy bien representado en la Casa Miguel Lama Ubeda; hay allí un "Moriles fino viejo" y un "Moriles muy viejo", que son dos vinos excelentes, con toda la finura y el equilibrio de componentes de los vinos del pago famoso.

Los vinos que Miguel Lama embotella y lanza al mercado con su firma son, por lo menos, de siete clases distintas: entre ellas vuelve a aparecer la agradable sorpresa de un "Tinto viejo del país", vino mucho más hecho que el de su mismo tipo,

que probamos anteriormente, más espeso. ¡Buen vino rojo en la tierra de los vinos blancos!

Hay también un "Moscatel viejo" y un "Quinado Regenerador" que nada tienen que envidiar a los mejores entre sus similares.

La "Solera fina Moriles" es un vino muy bien elaborado, así como el "Rancio Oloroso", de perfume fuerte, más activo de lo que es costumbre en estos caldos cordobeses.

Pero las dos reliquias de la Casa son el "Fino Camarena" y el "Rancio extra Menciano". El primero, que se bebe mucho en Sevilla y en Madrid, tiene muy bien puesto el nombre, pues realmente es un vino que puede presentarse como tipo de los vinos finos de la región. Nada hay en él que pese, ni en su sabor, ni en su aroma, ni en la limpieza de su tono. La Casa que, como la de "Miguel Lama Ubeda", elabora un vino así, bien puede decir que sabe elaborar vinos.

El "Rancio extra Menciano" es un vino de gran clase. Sólido, de cuerpo, de perfume intenso, es uno de esos néctares que después de beberlos le dejan a uno pensativo. Si es verdad que el buen vino estimula en sentido noble las funciones intelectuales, esta actividad de pensamiento de que se siente uno invadido al probar una copa de este *rancio*, prueba que éste es un vino que lleva muchas cosas dentro. Aunque no sea más que por aquello de que nadie puede dar lo que no tiene.

Y, sin embargo, es un vino puro, un vino limpio, un vino que... no se da importancia, podríamos decir.

Un gran vino. Esa es la verdad.

Al estrechar, en la despedida, la mano de Miguel Lama, no puedo menos de felicitarle; en esta tierra, tan llena de recuerdos y de evocaciones meritorias, él ha sabido crear un mérito más.

Y él parece no darle importancia a la cosa: es hombre sencillo y de pocas hipérboles. Pero los demás sí tenemos la obli-

gación de dar importancia a sus vinos y de contarle al público, que no lo sepa aún, cómo es el vino de la tierra predilecta de don Juan Valera.

* * *

Volvíamos a Montilla, pasadas ya las once de la noche.

De Doña Mencía habíamos ido a Cabra, la hermosa ciudad que, por mi desgracia, sólo pude ver de noche; en su famoso Instituto-colegio buscamos a un hijo de Mariano Torres Roldán, y al cual, acompañando a su padre, descubrimos en un cine de la ciudad, en compañía de los demás alumnos del Instituto.

En mi rápido paseo nocturno pude comprobar lo que tantas veces había oído decir: Cabra es una ciudad bellísima y, en algunas cosas, de aspecto grandioso. Calles espléndidas, jardines y paseos impecables, buenos edificios, en el centro de la mayoría de los cuales campea la alegría del patio andaluz.

Estos pueblos andaluces son todos verdaderas ciudades, con categoría y aspecto de capitales de provincia: no lo son oficialmente porque entonces en España, en vez de cincuenta que hay ahora, tendría que haber lo menos setenta provincias.

A la salida de Cabra, Mariano Torres y el simpático secretario de su Juzgado se separaron de nosotros, y Miguel y yo continuamos solos hasta Montilla. Vayan con Dios los dos buenos amigos que tanto contribuyeron a la felicidad que nos rodeó durante estos días cordobeses.

Por falta absoluta y material de tiempo—¡y cuidado si lo habíamos aprovechado bien, como se ha visto, en estos tres días!—teníamos que prescindir con harto sentimiento de uno de los números de nuestro programa: la visita a Puente Genil, donde también hay muy buenos vinos.

Allí hubiéramos saludado, entre otros, a nuestro antiguo amigo Luis Fernando Reina, el cual seguramente nos hubiera obsequiado con unas botellas del famoso vino "Flores", del cosechero Antonio Campos, un ruteño muy simpático. Es una marca antigua y muy acreditada, estilo Moriles.

Pero, ¡qué le vamos a hacer! Otra vez será. Amén. A falta de mi visita, falta ajena a mi voluntad, vaya mi saludo a los buenos cosecheros de Puente Genil.

Solos en el coche Miguel Torres y yo, solo también el coche en la carretera a las once de la noche, mi amigo me dijo:

—Estamos pasando por el principal campo de acción del famoso "Pernales". Yo era juez de Montilla cuando lo mataron.

Era éste, pues, el escenario de tanto drama célebre. El bandolerismo andaluz, tan pintoresco para visto desde lejos, había tenido en estos campos que ahora atravesábamos, en medio del silencio nocturno, uno de sus éxitos más sonados.

—La verdad—decía yo—que si ahora existiera el "Pernales" o alguno de sus discípulos, la ocasión no podía ser más propicia para que a ti y a mí nos dieran un susto.

—Estos chismes —refiriéndose al auto— han acabado con el bandolerismo: no es tan fácil hacer parar un coche de éstos como uno de mulas o de caballos.

—Desde luego... Hasta el día en que surjan unos bandoleros que operen en auto propio. ¡Quién sabe lo que nos reserva el porvenir!

Y llegamos a Montilla para nuestra última noche.

A la mañana siguiente, separándonos en la estación de Córdoba, Miguel Torres Roldán se volvió a Madrid y yo continué a Sevilla y Jerez.

Como resumen de mis impresiones de estos días cordobeses, sólo quiero decir al lector una cosa: ellos me han servido para confirmar plenamente una verdad que ya sabía, y es ésta: muy grande es la plaza que ya ocupa en el mercado español

el vino de Montilla y muy alta la estimación en que le tiene todo el que sepa beber; pero con ello, aun no ocupa el sitio que en justicia debiera ocupar en la lista general de los vinos de España.

Esto de la fama de un vino, que de tantas cosas fortuitas depende, es, como todo lo que resulta obra del ruido, un poco injusto; y, desde luego, hay famas en las que entra por mucho la rutina y la hipérbole. Te deseo vida, lector, y me la deseo a mí mismo, para ver dentro de pocos años, no muchos, el puesto que el vino de Montilla ha sabido conquistarse en la feria de los bebedores... De esa conquista, como de todas, habrá alguna víctima; pero eso es inevitable.

Con un abrazo muy fuerte me despido de Miguel Torres en el andén de la estación de Córdoba. Nos conocemos desde hace muchos años y siempre le he tenido—porque así me lo ha demostrado—por un gran amigo; en estos días que hemos pasado juntos en su tierra me ha probado que es algo más que eso... ¿Qué? No lo sé: acaso no exista la palabra para expresar la bondad de su conducta.

X

J E R E Z

Para ir en ferrocarril de Córdoba a Jerez hay que pasar por Sevilla, y claro es que yo no iba a ser tan insensato como para pasar por la ciudad de la Giralda, después de una ausencia de diez años, y no detenerme en ella.

Si se tiene en cuenta, además, que estábamos en plena primavera y que Sevilla es uno de los raros puntos del planeta en que esa histórica estación del año tiene un sentido y una razón de ser, se comprenderá fácilmente que el pasar de largo de la estación de la plaza de Armas a la de San Bernardo habría sido, más que insensato, idiota.

Volví a ver Sevilla, dichosamente transformada; respiré a pleno pulmón su encanto, que desde luego nada tiene que ver con todas las zarandajas que le han colgado literatos y poetas, ni tiene nada de ese misterio quintaesenciado y sibilino que —haciéndole un disfavor, involuntariamente— le quieren colgar ciertos escritores. Si el atractivo de Sevilla fuese tan complicado y tan difícil, no le saborearía tanta gente.

Dejemos ya todo eso en paz, queridos colegas; ¿no les parece que ya es hora? Todo eso que ustedes dicen es puro cerebralismo; felizmente, Sevilla no es una ciudad exclusivamente para intelectuales, es una ciudad para todo el mundo.

Su encanto, su atractivo, que está al alcance de todo el que no sea un mulo, emana de una elegancia natural y sencilla, de una gran facilidad para la vida y de esa feliz conjunción que en ella se nota—y cada día más—entre lo antiguo y lo moderno.

Todo esto lo pensaba yo, divagando, en esta primera noche sevillana, no por las calles del barrio de Santa Cruz, obligación de todo forastero, sino por las que salen a derecha e izquierda del final de la Alameda de Hércules. Mi paseo era todo él un recordatorio; porque yo, lector, he tenido el honor de vivir en Sevilla: no mucho tiempo, o al menos a mí no me lo pareció. Y he hecho algo que muchos sevillanos de nacimiento o de adopción no hacen: pasarme en Sevilla, a pie firme, los meses de julio y agosto; y aunque las circunstancias en que estaba eran, por razones particulares, un poco trágicas, aseguro que no lo pasé del todo mal. ¡Aquellos refrescos de agraz de la calle de las Serpes!

Recordando, recordando, llegué casi sin darme cuenta ante el Cristo de Regina. A un sevillano, o a uno que conozca bien Sevilla, no tengo que contarle nada de esta imagen famosa: alumbrada en la noche, a través de aquella ventana a la calle, respiradero de una verdadera habitación, es como un amigo del trasnochador, que, por muy solo que vaya en las altas horas de la madrugada, ya sabe que al llegar allí se ha de encontrar con el *Ecce-Homo* de tamaño natural, que le mirará comprensivo con sus ojos de víctima.

Al volver a mi albergue, por la calle Amor de Dios, vi, caminando sola por mi misma acera, la muchacha más bonita que he visto en toda Andalucía; sola, a aquella hora, en Sevilla, iba muy de prisa, tanto, que costaba trabajo seguirla. ¿Quién era? ¿Qué era? Yo se lo habría preguntado de muy buena gana; pero al doblar una esquina, a la derecha, ya cerca

de la Campana, desapareció de mi vista y, por más que apreté el paso, no la volví a ver. ¡Que Dios la bendiga!

Al día siguiente visité la Exposición, no inaugurada todavía, pero ya dispuesta para serlo; los edificios de la plaza de España ya me eran conocidos, salvo las torres del palacio central: dediqué un homenaje con el pensamiento al genial Aníbal González. ¡Quién me iba a decir, ni iba a decir a nadie en Sevilla, que un mes después el glorioso artista había de morir!

En el hotel Alfonso XIII, maravilla de las maravillas, visité a Rafael Cruz Conde, a quien, como dije, no había podido ver en Córdoba; le di cuenta de mi visita a su bodega, de la que ya tenía él noticia, y este hombre muy joven, de aspecto y de modales muy simpáticos, que desde el principio me dispensó una acogida muy cordial, recibía mis felicitaciones por su labor como Alcalde con la misma modestia con que podría acoger un elogio a una obra de la fatalidad. ¡Tanta vanidad hinchada como se tropieza uno a diario por el mundo!

A los pocos días seguí mi viaje a Jerez. No decía adiós a Sevilla porque pensaba volver para la Semana Santa, como, en efecto, hice.

En el tren no son muchos los viñedos del campo jerezano que se descubren; la masa principal de ellos se encuentra al Norte y al Oeste de la ciudad, en terrenos que se extienden hasta las marismas de la margen izquierda del Guadalquivir. Se entra, pues, en Jerez sin haberse puesto en contacto visual, más que de modo muy relativo, con las cepas productoras del famoso vino.

Acerca del cual conviene ante todo hacer algunas advertencias previas y deshacer algunos errores corrientes: claro es que las personas enteradas no incurren en esos errores; pero estas páginas no se escriben para ellas.

No existe un solo estilo o, si se quiere, tipo de vino de Jerez; en ese sentido, aun siendo relativamente pequeño el terreno en que ese vino se produce, es un caldo que carece de unidad. Una rutina que trae la fuerza de varios siglos, nos hace hablar del jerez como de un líquido con personalidad propia y única; en la realidad esas personalidades—fuertes y acusadas, eso sí—son varias.

No son sólo las múltiples variedades de uva—palomino, castellana, mantuopila y otras—de las que el vino sale, las causantes de esa falta de unidad de estilo; los terrenos en que se desarrolla el viñedo jerezano son cálidos, tierras llamadas aquí *albarizas*; pero hay una parte de suelo arenoso donde la viña se desarrolla muy bien, pero que produce un vino de calidad inferior, y, sin embargo, éste, llamado *vino de arena*, tiene perfecto derecho a llamarse vino de Jerez, con arreglo a las leyes y a la Geografía.

No necesito advertir que no es ese vino el que ha hecho la fama mundial de los caldos de esta tierra; y que de él, fuera de lo dicho, no se hablará para nada en las páginas que siguen: un silencio piadoso es el mejor funeral que puede hacerse a los productos vinícolas españoles a los que la tierra crió anémicos. Esa es nuestra norma inflexible en este libro: exaltar lo bueno y callar lo malo; si a alguien no le parece acertada, tiene libre la pluma para escribir lo contrario.

Sí hay que decir, para terminar este punto, en realidad poco simpático, que no nos referimos al vino de Jerez falsificado. Es desde luego éste, entre todos los españoles, el que más falsificaciones padece, en España y fuera de ella; en París se bebe mucho vino de *Xerez*, que es burdeos blanco con azúcar. Pero no se trata de eso: el *vino de arena* no es un jerez falsificado; es tan jerez como el otro, el bueno, el de calidad superior. Hijo anémico y escrofuloso si se quiere, pero hijo de matrimonio legítimo.

Así como de ciertos duros falsos suele decirse que tienen más plata que los procedentes de la Casa de la Moneda, lo cual no les impide ser falsos, así puede haber un jerez apócrifo—si está falsificado con pericia y habilidad—que sea mejor vino que uno de esos *de arena*.

La consecuencia de esto—y para llegar a ella hemos insistido tanto—es que aquel nuestro consejo de la parte general de este libro, referente a la manera de pedir los vinos, tiene una aplicación a los de Jerez mucho más rigurosa que a cualquier otro vino español. El bebedor que en un restaurante o en un café pida *una copa de jerez*, y no diga más, confiándose así a la... digamos a la suerte, corre el riesgo de que le sirvan un jerez que se parezca al de las grandes marcas lo mismo que se parece el coto de Doñana a la Puerta del Sol.

Los buenos cosecheros jerezanos se lo saben eso de memoria, y de ahí sus meritorios esfuerzos, de algunos años a esta parte, para dejar perfectamente establecida esa distinción. Y también lo sabe perfectamente la "Asociación Gremial de Criadores y Exportadores de Vinos de Jerez", que preside con todo acierto un buen amigo mío, don Pedro Gutiérrez de Quijano y Medina, cosechero él también y de los de primera fila.

Otra aclaración: si preguntáis a muchos españoles—no diré a la mayoría—cuál es el color del vino de Jerez, os responderán sin vacilar: el color del oro. Respuesta poética, que es verdad en muchos casos, pero que la realidad desmiente en otros, destruyendo ese paralelo simbólico del vino áureo o del oro líquido.

La suprema división del vino de Jerez, al menos por lo que al color se refiere, es en *Fino* y *Oloroso*; este último es, en efecto, del color del oro, más o menos pálido, pero el *Fino* es de un color marcadísimo de ámbar, bello también y más parecido, aunque de matiz diferente y menos cargado de tono, al del

oportuno o el Málaga. *Vino oscuro*, desde luego, que nada tiene que ver con el vino dorado.

—Pero qué cosas nos cuenta este señor—dirá alguno—. Todo eso ya lo sabíamos.

Así como hay una postura intelectual que consiste en creer que lo que uno sabe nadie más lo sabe, hay la opuesta, consistente en pensar que lo que uno no ignora nadie lo ignora. Esta última es más simpática, pero, a veces, es también falsa.

Yo recuerdo que, no hace mucho tiempo, en una ciudad del Norte de España, entré en un café con un amigo, hombre despierto, enterado de muchas cosas y con un espíritu altamente comprensivo. Pidió unas copas de jerez y nos sirvieron uno de excelente marca y de ese color ámbar oscuro que tienen los *Finos*; mi amigo, al ver caer aquello en las copas, se quedó estupefacto.

—Hemos pedido dos copas de jerez—le dijo algo amoscado al camarero.

Y éste, que era hombre discreto, se limitó a enseñarle la etiqueta de la botella, que acababa de descorchar ante nosotros.

Mi amigo calló, pero me costó cierto trabajo convencerle de que no siempre el jerez es del mismo color que las monedas áureas, y aun yo no sé si se quedó convencido, y no pensó que el camarero y yo, puestos de acuerdo, habíamos querido colocarle aquel *camelo*.

Pero hay otro jerez que no es ni *Fino* ni *Oloroso*; mejor dicho, otros. *Raya*, *Palo Cortado*...; de este último dicen muchos inteligentes que es un jerez que huele a *Fino* y sabe a *Oloroso*.

Mucho más se podría decir de todo esto, pero con lo dicho basta para comprender que la unidad no existe en el vino de Jerez, acaso porque éste, como decía aquella eminencia que se llamó en vida don Federico Rubio, “es un líquido vivo y probablemente organizado”.

La graduación alcohólica del jerez oscila entre los 16 y 20 grados.

Y... en vez de seguir hablando del jerez, así en general, ¿no les parece a ustedes que hablemos—mientras hacemos la visita—del de ciertas casas famosas?

GONZALEZ BYASS

La Casa González Byass y Compañía tiene para mí, aparte su fama mundial, un recuerdo simpático entre el conglomerado de recuerdos de mi juventud.

Hace la friolera de veintitrés años visité yo Jerez por primera vez, acompañado por mi padre; y en aquel viaje, la única bodega famosa a la que rendimos visita fué precisamente a la de González Byass.

Calcúlese la emoción con que yo volvería ahora a trasponer los umbrales de esta gran Casa y la cantidad de evocaciones que la visita que ahora iba a hacer produciría en mí.

Una Casa de éstas es, más que tal, un verdadero Ministerio, o mejor aún, un Banco que tuviera negocios y corresponsales en las cinco partes del mundo. Un alto empleado de ella, don Enrique de Isasi, viene a mi encuentro, y después de un rato de charla, por demás amena, en la sala de visitas, me pone en manos de uno de los jefes de la Bodega.

Bodega que no es una, son varias, de proporciones inmensas, de incalculable extensión de terreno, y que mil veces, por medio de la fotografía y de la letra de molde, se te ha descrito, lector. Hacerte yo ahora una descripción más, a nada conduciría: sólo te diré que aquel tecleo de las máquinas de escribir y aquel ruido de los timbres del teléfono que te acogen al llegar de la

calle en la sección de despachos y escritorios, cesan como por ensalmo en cuanto una puerta de caoba que se abre en el muro te deja en plena bodega, en aquel ejército de toneles, dilatándose al infinito.

Y empieza la prueba de los vinos. Pero ¿es que hay en España alguien que no conozca los vinos de González Byass? Claro que aquí, al pie, no del cañón, sino de la batería, la generosidad proverbial de estas gentes le hace a uno beber vinos que, o no se encuentran en el mercado, o de encontrarse en algún sitio de privilegio, habría que pagar cinco o seis duros cada copa... Como este "Matusalem" cercano a la bodega de los Doce Apóstoles, o aquella otra "Solera" cargada de años, que en la célebre "Concha", departamento que es como el salón del Trono de la Casa, donde se celebran los almuerzos en obsequio a los altos personajes, nos fué dado saborear, paladear y masticar. Porque esta "Solera", de sabor concentrado, es de las que exigen el auxilio de la masticación.

Y ya que de "Soleras" hablamos, ¿hay algo más popular en España que la "Solera 47", como la llama la gente, abreviando la fecha? Ya que estaba en su casa pregunté por ella; tardé poco en verme ante una andanada de toneles, de uno de los cuales la venencia de plata extrajo el líquido codiciado. Habiéndolo bebido en mi vida varias veces, me pareció que era ésta la primera que lo bebía. ¡Qué nectar! Todo el campo jerezano, con su sol, con su fortaleza, parecía estar allí, dentro de aquella copa que yo me iba bebiendo poco a poco para que el encanto durase más.

En contraste con ella el "Fino Gaditano" vino también a mis labios poco después. Como ves, lector, no te hablo más que de viejos amigos que todos conocemos. ¡El "Fino Gaditano"! ¿A quién no le evocará un episodio agradable de su vida el nombre de cualquiera de estos vinos?... La botella que se pidió para celebrar un triunfo en unos exámenes o en unas oposicio-

nes... La copa que se bebió, esperando en el reservado del restaurante a la mujer que por fin llegó, aunque con algún retraso... La serie de ellas que uno se metió en el cuerpo para ahogar una pena... Toda nuestra historia.

A mi paso por Madrid visité a mi antiguo amigo, el representante de la Casa González Byass; ya sabes quién es, lector: le has aplaudido muchas veces en la Compañía de Loreto Prado; aquel excelente cómico Pepe Soler, una de las primeras figuras de la casa, en unión de su esposa, la Franco, la gran tiple. Sobre la mesa de despacho de Soler había ahora una botella de "Fino Gaditano", al cual me permití aludir:

—¡Bien se cuida usted, amigo Pepe!—le dije.

—Es mi medicina, sin guasa ninguna. Lo tomo cuando no me encuentro cabal después de las comidas: como otros toman el bicarbonato.

Más adelante veremos que esta opinión de Pepe Soler no es una broma; coincide con la de los hombres de ciencia que se han tomado la molestia de estudiar a fondo los vinos de Jerez.

Yo también bebo aquí, en la bodega, este "Fino Gaditano" de propiedades terapéuticas; para dárselas, la Casa González Byass no ha tenido necesidad de componer su vino: la planta, la tierra y los buenos métodos de elaboración y cultivo, se lo han dado compuesto ya.

Pero la Casa González Byass tiene, desde hace algún tiempo, en el mercado español otro agente de propaganda, además y aparte del de la excelsa calidad de sus vinos famosísimos: me refiero al coñac.

Y no estará de más que recuerde aquí lo que ya dije al hablar del coñac que fabrica alguna buena Casa de la Rioja; en este libro, dedicado a los vinos de España, se habla del coñac cuando el coñac está hecho verdaderamente con vino.

Y ahora añadido: cuando el coñac es como el que está dando a su clientela española e inglesa la Casa González Byass, no

es que se pueda hablar de él aquí: es que el hacerlo es una obligación.

No es fácil esta cuestión del coñac. Ni es fácil elaborar un buen coñac, ni es fácil hablar de él con conocimiento de causa, ni es fácil probarlo para dictaminar sobre él; en Francia mismo, la tierra clásica del coñac, hay mejores catadores de vino que de él.

Entre las muchas cosas que se podrían decir, no estará de más destacar algunas de ellas, que acaso sean como la piedra de toque para distinguir el coñac bueno del mediano; el malo se distingue él solo.

El coñac no debe nunca saber a alcohol; siendo el alcohol la base de su naturaleza, debe estar en él como disfrazado: que se noten sus efectos, pero que no se les vea. Y conste que no nos referimos al gusto del alcohol puro; hay que perseguir en todo coñac hasta la más ligera reminiscencia de quemazón alcohólica. ¿Que esto es difícil de conseguir?... Para la Casa González Byass, por lo visto, no lo es; ninguno de sus coñacs, ni aun los que ocupan, por abajo, el primer grado de la escala—"Una copa"—tienen el menor atisbo de sabor alcohólico. Fíjese que nos referimos sólo al gusto del alcohol: todos sus demás efectos deben estar allí, al alcance del bebedor: la fortaleza, el sabor áspero, el picor excitante que queda en la mucosa después de haber pasado por ella la bebida.

Muy importante es en el coñac la cuestión del aroma. Como consejo general se puede dar el siguiente: desconfiad de todo coñac cuyo perfume sea demasiado intenso; el mercado—en España y fuera de ella—está lleno de coñacs mediocres que huelen intensamente, productos en los que la química entra por mucho y que no tienen más efecto sano y agradable que el primero de relumbrón al descorchar la botella.

Y es que el olor del coñac debe ser una cosa suave, sutil, que parece débil al principio, hasta el extremo de casi no notar-

se, pero que, poco a poco, se va apoderando de nuestro olfato, hasta llegar a impregnarlo y dejar en él una huella casi indeleble. Para oler un buen coñac debe hacer falta meter casi la nariz en el vaso; si la comparación no estuviera tan manoseada diríamos que ese perfume debe ser como la belleza de esas mujeres que no parecen serlo a primera vista, pero que a medida que se las va contemplando despacio, descubren en su rostro nuevos motivos de admiración.

Esas mujeres son las que más intensamente gustan, y así, el aroma sutil de un buen coñac tiene una permanencia insospechada. Horas después de haber salido yo de las bodegas del coñac de González Byass—completamente separadas de las de los vinos—, aún, al llevar mis manos a las cercanías de la nariz notaba en las extremidades de los dedos, que habían estado en contacto con las seis copas que me bebí, el aroma inconfundible del delicioso líquido. Cerrando los ojos y aspirando un poco fuerte, casi me parecía estar bebiéndome de nuevo aquellas copas.

Pero, por encima de todo lo dicho, hay algo que brindo al claro talento de Luis Araquistain, una de las personas que más saben de coñac en España, aunque lo bebe como se debe beber todo: con parsimonia epicúrea. Ese algo es lo siguiente: dividido en varias partes el contenido de la copa, grande o chica, que nos hemos de beber, préstese atención, sobre todo, al segundo trago: en el olfato, en las mucosas, en la base de la lengua, en el paladar, por dondequiera que pase, aunque sea sin detenerse, el coñac debe producir el mismo efecto, la misma sensación, de cantidad y de calidad, que nos ha producido el primer sorbo.

La observación no es banal, aunque muchos bebedores no reparan en ella; hay coñacs, entre ellos algunos franceses de muchas campanillas y de mucha rimbombancia, que, una vez pasados por la boca, dejan las mucosas de ésta como acolcha-

das, como insensibles, y, naturalmente, al resbalar por ellas nuevamente el líquido, sus cualidades no es posible que se aprecien con la misma intensidad que antes. Todo coñac que así sea no es un buen coñac; el último sorbo de una copa, o de varias, de un coñac *honrado*, debe producir en nosotros, por lo menos, el mismo efecto que el de las primicias. La virginidad de nuestro paladar debe permanecer intacta.

Todo esto de pensaba yo en mi segunda visita a la Casa González Byass, donde volví porque a mí a los sitios buenos me gusta volver varias veces. Me acompañaba en ésta, amablemente, don Manuel González, uno de los Directores, hijo del Marqués de Torre Soto, alma del negocio. Ante una copa del coñac "Soberano"—¡qué acierto de nombre!—hacía yo mis experiencias bebiéndolo a sorbitos.

Y aquí hice más que comprobar mi observación anterior; porque el segundo sorbo sí me pareció igual al primero, pero ya, a partir del tercero, aquello me pareció... mejor. Y es que la regla anterior de la igualdad en la degustación rige para los coñacs buenos, para los de categoría, pero ya para éstos, que como el "Soberano"—que lo es de nombre y de condición—son más que buenos y están por encima de toda categoría, la regla cambia; el coñac de una misma copa ya no es igual en sí mismo, sino que, por exceso de bondad, se va superando en nuestro paladar.

La prueba es fácil de hacer, amigo lector aficionado: hazla, y así verás que estas cosas que aquí se dicen son algo más que teorías.

El coñac de la Casa González Byass, que ha revolucionado el mercado español, es un coñac que reúne las tres condiciones citadas, y las reúne en alto grado: ausencia absoluta de sabor alcohólico, perfume sutil y muy penetrante, e igualdad de gusto, superado a veces, en el curso de una misma degustación.

Coñac auténtico de vino de Jerez—y de vino de esta

Casa!—, criado en vasijas de las maderas más ricas y añejado en ellas, sin que nada perturbe su labor de envejecimiento.

Casa que honra a España, desde hace mucho tiempo y que ahora ya hace que el que aquí pide una copa de coñac francés sea por mera curiosidad, no por beberlo mejor.

Mi pluma se honra al cantarte, coñac de la Casa González Byass. Cuando yo me esté muriendo que me den una copa de este coñac y... hablaremos.

GUTIERREZ HERMANOS

El famoso Círculo Lebrero de Jerez está contiguo al hotel en que yo me hospedaba; fué allí donde conocí a uno de los hombres que más contribuyeron a hacerme grata la estancia en la Meca de los buenos vinos, y allí donde, después de conocerle, pasé en su compañía muchos y muy buenos ratos.

Me refiero a don Pedro Gutiérrez de Quijano y Medina, cosechero de buenos vinos, Presidente de la Asociación Gremial de Criadores Exportadores de Vinos de Jerez, y uno de los hombres más populares en toda la ciudad y en varios kilómetros a la redonda.

Pero yo, desde ahora, y con su permiso, le voy a suprimir el don y todos los títulos, pues para mí el mejor que tiene es el de amigo excelentísimo.

Quedamos, pues, en que Pedro Gutiérrez y yo nos veíamos a diario en el Lebrero, con preferencia a la hora que precede a la comida de la noche, y no escribo *a la hora del aperitivo*, porque esto del aperitivo ha tomado ya una significación tan cursi y tan insincera en un país de grandes vinos, como el nuestro, que resulta peligroso hablar de ello.

El aperitivo de la mayoría de los habitantes de Jerez, población donde la sinceridad tiene un trono, es media botellita de vino de la tierra. No está mal. ¿Verdad? El de Pedro Gutiérrez y el mío, en la acera del Lebrero, o en el primer saloncito del interior con amplio ventanal a la calle, era media botella del *Fino* o del *Oloroso*—según caían las pesas y a veces caían de los dos lados—de la Casa Gutiérrez Hermanos, de la cual Pedro es el *alma mater* y el *factotum*, todo en una pieza. Y perdón por los latines.

Y bebiendo aquel vino suave, gratísimo al paladar, que a mí cada noche me parecía mejor, hablábamos, hablábamos...

—Una de las muchas cosas—me decía él— que tiene que hacer nuestra Asociación, es defender el vino de Jerez. Sí, amigo mío; porque el vino de Jerez necesita defensa, mucha defensa. Y lo curioso del caso es que no tenemos que defenderlo de sus enemigos, sino de sus amigos. Demasiado amigos.

—A ver.

—Muy sencillo. Usted sabe que uno de nuestros principales mercados de exportación ha sido siempre Inglaterra; lo sigue siendo, pero usted sabe que ningún vino como el de Jerez ha sido objeto de tantas imitaciones y falsificaciones.

—Eso prueba su gran valor.

—Desde luego. Pero es que, no solamente se han creado productos similares en cuanto a su composición y naturaleza—bueno, eso de similares es una manera de hablar—, sino que hasta se ha llegado a transformar su nombre de origen. Hoy se le vende con mucha frecuencia bajo el nombre de *Sherry Wine*; nombre inglés, como usted ve, y, efectivamente, en nuestro gran mercado de Inglaterra es donde se ha cocido la cosa.

—No deja de ser curioso.

—¿Que si lo es?—decía Pedro Gutiérrez, con su delicioso acento jerezano—. Verá usted: como en el idioma inglés no

existe una emisión de sonido de una consonante que se parezca a la verdadera pronunciación española de la letra *j*, que en inglés suena más bien como *ch*, y como, además, la vocal *e* se pronuncia en inglés muchas veces como *i*, resulta que de la palabra Jerez hicieron *Cherry* o *Sherry*... *Wine of Sherry*, o *Sherry Wine*. Hasta ahí nada habría que decir, pero resultó que comerciantes de mala fe se aprovecharon de ese pretexto y empezaron a exportar vinos bajo la apelación de *Sherry Wine*, que, naturalmente, nosotros no teníamos registrada, vinos que no se sabe de dónde proceden, pero que desde luego puede asegurarse que no han pasado nunca por el distrito vinícola de Jerez; además, su precio es inferior a los nuestros y con él no podemos luchar; la calidad de nuestros vinos verdaderos y los gastos de su cultivo y elaboración nos lo impide.

—¿Y no hay manera de ir contra eso?

—En más de una ocasión comerciantes ingleses de mala fe han sido condenados por jueces que se han hecho cargo de que el nombre de *Sherry Wine* no debía aplicarse más que a los verdaderos vinos de Jerez. Y conste que todas las combinaciones que se intenten son igualmente reprobables; todo comerciante que reciba vinos con el nombre de *Jerez Wine*, *Sherry Wine*, *Vino de Jerez* o *Vin de Xeres*, cuya expedición no esté hecha por una de las Casas exportadoras establecidas en el distrito de Jerez de la Frontera, y cuyas marcas están todas debidamente registradas, puede asegurar que ha sido víctima de un timo.

¡Ojo, señores comerciantes! Digo yo ahora por mi cuenta; porque el que habla, y habla tan claro, no es un cualquiera: es nada menos que el presidente de la Asociación de Exportadores de Vinos de Jerez.

Pero Pedro Gutiérrez es, además, cosechero, y a los cosecheros hay que verlos en la propia bodega; a la de Gutiérrez Hermanos, allá en las cercanías de la estación, me encaminé

yo una buena mañana. Voy tranquilo, porque sé que mi amigo me está esperando.

En su despacho, una amplia habitación a la derecha de la entrada, paramos poco: no es nunca en los despachos ni en los escritorios donde suele estar lo más interesante de las bodegas.

Esta de Gutiérrez Hermanos tiene mucho de bazar y de museo: en ella, con un criterio enciclopédico digno de loa, se elabora de todo: vinos, coñac, champán, "Ponche Oriental", "Jerez Quinado" y muchas cosas más. Todo ello de calidad superior, elaborado con mucha honradez.

En uno de los departamentos de sus bodegas, que él llama con mucho acierto "La Biblioteca", y en grandes armarios, hay muestras de todos los productos de la Casa y ejemplares de sus diversas expediciones a los países más lejanos; hay unas botellas cuyas etiquetas están escritas ¡en chino! Porque también en el ex Celeste Imperio se beben los vinos de Jerez de Gutiérrez Hermanos.

Saboreando una copa del exquisito "Amontillado Colombo", vino excelso, de suprema finura, de buqué suave, me fijé en un gran cartel que hay adosado a uno de los muros. Es una obra maestra de ironía que conoce toda España: ¿no recuerdas, lector, el asunto? Un señor grueso, colorado, con aspecto de salud para vender, agita gloriosamente en su mano derecha una botella de "Gutiérrez Hermanos": de la cercanía de la boca le sale un letrero que dice, concisamente: "Yo los bebo." A sus espaldas, esfumándose un poco, hay un tipo escuálido, grotesco, que mira al otro con esa mirada opaca que sólo da la envidia. "Yo soy seco", dice aquella sabandija abstemia.

¡Todo un poema de propaganda racional, como se ve!

El taller de embotellado y embalaje de la Casa Gutiérrez Hermanos es algo curiosísimo: porque de allí salen a diario cajas de botellas para las cinco partes del mundo. Sobre algu-

nas, ya preparadas para el embarque, se ven las direcciones más sorprendentes: "Ceylán", "Archipiélago de la Sonda", "Melbourne", "Islas Hawai", "Sumatra".

Porque este gran Pedro Gutiérrez, este hombre de buen humor, al que parece salirle todo por una friolera, hace así, con sencilla naturalidad, la propaganda más intensa que puede imaginarse a favor de los vinos de Jerez a través de mares y de continentes.

—No hay más remedio, hay que trabajar mucho—dice él, como si su actividad fuera una cosa impuesta por las circunstancias.

Y los que le conocen bien—todo Jerez—saben que es su amor, su pasión intensa por los vinos de su tierra, más que la posible ganancia del negocio, lo que le hace obrar así. Es un hombre en cuyas manos el éxito ha de florecer siempre; porque tiene la cualidad engendradora de todos los triunfos: el entusiasmo.

* * *

El doctor Fermín Aranda tiene una calle en Jerez, pero debiera tener algo más: debiera tener, por lo menos, una estatua. Aunque él no piense en ella, esperamos que la tendrá pronto.

Fermín Aranda es el patriarca del vino de Jerez; pero un patriarca perfectamente enterado que, además del entusiasmo de su exaltación por los vinos de su tierra, sabe como nadie lo que hay dentro de ellos, cómo son y por qué son como son y no de otra manera.

El lector comprenderá que yo no podía irme de Jerez sin visitar a aquel hombre: mi ignorancia tenía que ponerse en con-

tacto con su sabiduría, aunque sólo fuera por ver si, con el contagio, se me pegaba algo de ella.

La Providencia, que de los males de unos hace bienes para otros, me puso en presencia del doctor Aranda antes de lo que yo esperaba: ocurrió que la víctima de un accidente grave de automóvil fué traída y alojada en el hotel en que yo vivía: traía la cabeza partida y llamaron a Fermín Aranda para que... la resucitase. Y la resucitó.

En el patio del hotel me presentaron a él cuando salía de una de las visitas al enfermo; me citó en su casa a la tarde siguiente, a las tres.

Fermín Aranda vive en la plaza de las Angustias, que es la más jerezana de las muchas plazas bonitas que hay en la ciudad. La casa en que habita se la ha construido él, pues este hombre médico, político, filántropo, propagandista, conversador admirable, es, además de esas cosas y de otras más, arquitecto de muy buen gusto.

Con su barba gris y copiosa, su cabellera firme aún y sus ojos vivos, Fermín Aranda, aunque relativamente joven todavía, es el médico total, del tipo de los Ezquerdo, de los Rubio, de los Jaime Vera, a los cuales nada humano era ajeno y a quienes no han conseguido hacernos olvidar los modernos doctorcitos de rostro rasurado y gafas de armadura de concha.

Me lleva a su despacho, que es un museo de la gratitud: retratos dedicados de clientes salvados de la ruina, placas conmemorativas, bicales de alcohol en los que un miembro dañado o un tumor extirpado a tiempo libraron de la muerte a la presunta víctima.

El doctor Fermín Aranda hizo hace tiempo una sutura de corazón que es célebre en los anales de la Cirugía española; con ello sólo, si otras muchas cosas muy meritorias no hubiera realizado en su vida, habría para considerarle como lo que es: como una eminencia.

—Doctor, hablemos de los vinos de Jerez.

—¿De los vinos de Jerez? Y ¿qué quiere que le diga? Porque hay tanto que decir de ellos que no acabaríamos nunca.

—Tiene razón; pero yo, con que me diga algo de lo mucho que usted sabe de ellos, me conformo.

—¡Saber!... Si viera usted. Hay tanto dentro del vino de esta tierra que cada día nos enseña algo nuevo. Lo del éter, por ejemplo; todo en él es un misterio y no podemos hacer más que estudiar la exteriorización de los fenómenos y sus consecuencias. Yo he observado repetidas veces que cuando un individuo bebe gran cantidad de vino añejo de Jerez, se siente poseído, aparte de la sensación de bienestar y alegría que siempre produce este líquido, por una gran embriaguez, embriaguez y bienestar que no se presentan en la misma proporción cuando el vino que bebe ese mismo individuo es vino nuevo, aunque tenga la misma graduación alcohólica que el viejo. Repito que el fenómeno lo había yo observado en diversas ocasiones: ¿a qué atribuir esa diferencia? Al alcohol no será, pues ya hemos quedado en que la graduación alcohólica de los vinos es la misma.

—Y ¿a qué lo atribuye usted, doctor?

—Pues a que gran parte del alcohol y de los ácidos contenidos en el vino, en el curso del tiempo, y gracias a diferentes reacciones químicas, han desarrollado una gran cantidad de éter. Y, como sabe usted, el éter también emborracha.

—¡Ya lo creo!

—Pues ¿y lo del hierro? Usted sabe que la crianza de nuestros vinos se hace por evaporación y, como es natural, el hierro contenido en nuestros mostos no se evapora. Es decir, que suponiendo que una bota de 30 arrobas tenga 10 centigramos de hierro por litro, cuando esas arrobas hayan quedado reducidas por la evaporación a 10, en la bota habrá 30 centigra-

mos de hierro por litro. De modo que, aun suponiendo en nuestros mostos igual cantidad de hierro que en los de otras regiones, fíjese, al final, qué diferencia.

—Evidente.

—Pero no es ninguna de éstas, a mi juicio, la riqueza mayor del vino de esta tierra. Su riqueza mayor, lo que lo hace único, es la gran cantidad de nitrógeno que contiene.

—Entonces ¿el que bebe jerez, qué es lo que bebe?

—El que bebe jerez bebe *el subsuelo de un campo de cultivo*.

—Esa es una definición nueva, y que yo no conocía, del jerez. ¿Quiere usted explicarme eso para que yo se lo cuente al público?

—Con mucho gusto; allá va la explicación: la vinificación de nuestros mostos se hace a expensas de una planta, una criptógama, que vive en la superficie del líquido, y cuyos esporos o partículas sueltas, pululando, bien en el aire o bien en el interior de las vasijas, acaban fijándose también en la misma superficie líquida. Esos esporos forman como un tejido denso en la superficie de nuestros vinos, realizan en esos caldos la misma labor que las leguminosas en los terrenos, labor que todo el mundo conoce, es decir, toman el oxígeno del aire y fijan el nitrógeno en el vino. Todo esto se halla comprobado por el microscopio y por el análisis químico. Le advierto que esa cantidad de nitrógeno llega a ser a veces, en ciertos delicados vinos añejos, hasta de diez centigramos por litro, según afirmación del distinguido químico D. Francisco Ivisón, a quien se deben la mayor parte de conocimientos y de estudios que sobre el vino de Jerez se han hecho.

—¡Es admirable! Sobre todo expuesto por usted, doctor.

—Pues ahí tiene usted todo el secreto y todo el misterio del vino de Jerez; les pasa lo que a todos los misterios y a todos

los secretos: cuando se les mira de cerca y con atención, pierden mucho de su aspecto nebuloso. Claro que las últimas razones de por qué esas cosas son así ¿quién las sabe?

—Aparte la curiosidad científica, ¿qué falta hace conocerías?

—Desde luego... Pero ya ve usted cómo un tónico tan poderoso como nuestro vino, y ahora es el médico práctico el que habla, que tiene alcohol, un estimulante como el éter, y hierro, hago muy bien en recomendarlo en casos de anemia, de clorosis, fiebres tifoideas, linfatismo, partos, éstasis pulmonares, neurastenia, y, en general, en todos los procesos de empobrecimiento. Los resultados, además, me dan plenamente la razón.

Hablamos, como es inevitable, de la ley Seca.

—¡Va ve! ¿No es una injusticia enorme condenar, por una misma ley, los alcoholes industriales, que para beber son puro veneno, y un tónico vigoroso y lleno de salud como el vino de Jerez? ¿Qué confusión es ésa? Y ¿qué tiene que ver una cosa con otra? De ahí que me parezcan dignos de alabanza, y a ellos me adhiero, los esfuerzos que el doctor Decref y otros colegas ilustres están haciendo para que se exceptúen de la ley Seca los vinos eminentemente sanos, como este jerez nuestro.

Mucho más hablamos el doctor Fermín Aranda y yo; es decir, mucho más habló él y yo le escuché.

Salimos juntos de su casa, y al separarme de él, dejándole a la puerta de la de un enfermo a quien iba a visitar, me quedé pensando:

—No cabe duda que el conocimiento del porqué de las cosas añade un encanto más a la apreciación de ellas. Aquello de "quien añade ciencia añade dolor" no es verdad más que en un sentido místico y poético. Si a muchos de los que, en un raptó de entusiasmo, afirman rotundamente que el jerez es el mejor vino del mundo, se les preguntara el porqué, de se-

guro no sabrían razonar su afirmación. Porque lo han oído decir muchas veces: eso es todo.

Y, sin embargo, no es tan difícil enterarse. Sobre todo, si se tiene como profesor a un hombre como Fermín Aranda, para el cual ese néctar divino que se llama jerez ha perdido ya todos sus secretos.

Gracias, maestro. Gracias por la hora y media de cátedra.

MARQUES DEL MERITO

Pepe Campúa, que es uno de nuestros primeros campechanos, me dió en Madrid una carta de presentación para otro Pepe de gran simpatía, jerezano éste: D. José Pan Elberto, director, gerente y administrador de las Bodegas del Marqués del Mérito.

Dios se lo pague al empresario y director de Romea—el teatro más simpático que hay hoy día en Madrid—, porque, gracias a esa carta, he podido conocer a una de las personas más buenas, más inteligentes y más cabellerosas que me ha sido dado tratar en este mi viaje por la España de las buenas viñas.

En el año 1895 este hombre, que no es viejo todavía, era ya empleado de la Casa del Marqués del Mérito: hoy día, después de treinta y cuatro años, José Pan Elberto es, aparte sus otros títulos, una de las autoridades que en materia de vinicultura hay en la ciudad de Jerez de la Frontera.

Su opinión pesa siempre en todas las cuestiones que se refieren a la gran industria jerezana, y, al frente de ese negocio inmenso que es la Casa del Marqués del Mérito, José Pan demuestra a diario que para llevar por los caminos del éxito

una empresa de complicado engranaje, basta con el talento y la experiencia, sin que haga falta para nada la hinchazón enfermiza de la vanidad.

La primera sensación que se experimenta al entrar en esta Casa es la de deslumbramiento. La inevitable comparación con una catedral viene otra vez a los puntos de la pluma; porque ¿qué otra cosa que una catedral, y una catedral magnífica por sus dimensiones, es, por ejemplo, esta bodega central—una de tantas del conjunto de todas ellas—, en la que, repartidas en andanadas de tres botas, hay ocho mil de éstas, a treinta y seis arrobas cada una?

Colocado en el centro de ella, el visitante mira a la derecha, a la izquierda, a su espalda y no ve más que batallones interminables de vasijas, cuyas filas parece que no van a terminarse nunca; y al fondo de ellas, donde ya la vista casi no alcanza, una manchita blanca: es la pared que sirve de término a la bodega por aquel lado.

Cuando se piensa que sólo en esta bodega de la Casa Mérito hay más de cuatro millones y medio de litros encerrados, y que es sólo una de las que se alzan en el perímetro total de la finca, empieza uno a darse cuenta de lo que significa esta firma jerezana en el mercado español de la industria vinícola.

Desde hace algunos años, la antigua y acreditadísima Casa del Marqués de Misa, una de las que más han hecho por popularizar entre el público bebedor los buenos vinos de Jerez, se halla incorporada a esta del Marqués del Mérito que ahora visitamos: la de Misa sigue conservando su autonomía, y, por supuesto, la personalidad de su marca; pero la administración y la dirección están en las mismas sabias manos que dirigen la otra colosal empresa.

Es imposible dar cuenta detallada de la visita a la Casa: es tanto lo que en ella hay que ver y tiene todo allí tanta importancia de organización, que no habría razón alguna para des-

tacar unas cosas silenciando otras. Si diré, como impresión de conjunto, una cosa que el público español ya sabe desde hace tiempo: que no es sólo cantidad, y cantidad fabulosa, como se ha visto, lo que se alberga en las espléndidas bodegas de la Casa Mérito: ello no estaría mal, pero sólo sería un alarde y una acumulación de riqueza. Pero es que esta Casa, que cuenta más de un siglo de vida activa en el mercado, tiene soleras viejísimas, casi del tiempo de sus fundadores, soleras decantadas, depuradas por el paso del tiempo, un tesoro que es de los pocos que en este bajo mundo no puede conseguirse con dinero.

En un momento de nuestra visita llegamos José Pan Elbert y yo a un rincón de una de las bodegas donde se había instalado, en medio de las andanadas de toneles, algo así como un despacho, más bien un saloncito, un lugar de reposo para el visitante fatigado: una mesa, unos sillones españoles y un aparador sobre el que brillaba una fila de copas de todos los tamaños. Nada, como digo, separaba aquel rincón amueblado del resto de la bodega, y ello aumentaba su encanto: nada, ni un sencillo biombo; y al lado de la mesa, contra la pared, había una fila de toneles, un poco más pequeños que los demás, en los que se contenía variado muestrario de los más selectos productos de la Casa.

En aquel lugar de tentación nos detuvimos a descansar el director y yo; muchos de aquellos toneles que había a nuestra espalda ostentaban en su frente la firma de visitantes muy ilustres: algunos de personas reales. José Pan, casi sin decir nada, iba llenando siete de aquellas copas que había en el aparador con el contenido de algunos de aquellos toneles.

—Quiero que aprecie usted el color diverso, en escala ascendente, que van tomando, al envejecer, algunas de nuestras soleras—decía, sin dejar en paz la venencia.

A mi vista, encantada, se iba desarrollando la más perfecta escala cromática que un pintor, maestro en su arte, hubiera

podido crear; al estar llenas las siete copas tuve delante de mí, en aquella luz suave de una mañana jerezana, un poco diluida por la altura de techo de la bodega, algo así como una orgía diminuta de colores.

La primera copa era de un color pálido de oro bajo; la segunda ya era un dorado más intenso, brillante; la tercera iniciaba ya, suavemente, con mucha discreción, el paso del color del oro al del ámbar; ámbar débil todavía en la cuarta copa, más fuerte e intenso en la quinta y que llegaba casi al rojo espeso, de sangre de toro, en las dos últimas.

La vista no se cansaba de ir de un extremo a otro de la escala; la cosa estaba tan bien hecha que mirando con fijeza dos copas que estuvieran inmediatas no se notaba en ellas diferencia alguna, parecían tener el mismo color: era preciso verlas todas por su orden de menor a mayor, o viceversa, para darse cuenta del cambio.

Aquello era una verdadera obra de arte, pues hay muchas maneras de hacer arte en la vida.

José Pan—que aunque no lo decía tenía mucha parte en la producción de aquel prodigio—, al ver que yo me contentaba con mirar, me dijo, señalando a las copas y animándome con el gesto:

—Ande.

—¿Que ande?

—¿Es que se va usted a contentar con mirarlas?

—Ah, pero... ¿yo he de beberme todo eso?

—¿Por qué no?

Advierto al lector que cuando llegamos a aquí, a este rincón paradisíaco, ya me había yo bebido, desde que entré en la bodega, unas diez o doce copas de clases distintas; no estaba borracho, estaba eufórico, báquico, saltarín; no había perdido todavía el control de mis actos, pero lo tenía ya ligeramente

hipotecado. No importaba: no me bebí íntegras las siete copas, pero sí las probé las siete.

El director me iba ilustrando a medida que yo las iba probando:

—Esa es una "Solera" de treinta años.

—Ese es el famoso "San Hilario".

—Ahí tiene usted un "Oloroso" de más de cincuenta años.

—Ese es el "Cándido".

—Ese... no sé de cuándo es; hay aquí soleras tan viejas que su fecha se ha perdido.

Y todo esto, toda esta aristocracia, este abolengo, se lo explica uno luego, cuando en el archivo de los escritorios de la Casa le enseña Pan Elberto libros de cuentas y de Caja de principios del siglo XIX, tenidos, llevados y conservados con toda escrupulosidad. Hay aquí la continuidad de una línea recta que empezó a trazarse hace más de cien años y que hasta el día nunca ha dejado de ser recta. Esa es la explicación de ciertas soleras, cuya fe de bautismo le rinde a uno de admiración.

Uno de los grandes artífices de esa obra no existe ya: se fué de este mundo no hace muchos años; me refiero al anterior Marqués del Mérito y de Valparaíso. Yo, que más de una vez en Madrid me honré estrechando su mano—fué el Duque de Tamames, otro *grande* de los de veras, quien me lo presentó—, me he sentido acompañado por su recuerdo durante toda la visita a la que fué su Casa.

¡Aquél Marqués del Mérito que, habiendo organizado, por medio de "Prensa Gráfica", un concurso de carteles para anunciar su marca, dispuso, al ver los muchos artistas que a él acudían, que el Jurado otorgase todos los premios que quisiese, *sin limitación de ninguna clase*, en vez de los dos anunciados!

Felizmente, los hijos continúan la generosidad del padre.

—Por eso—le decía yo a Pan Elberto, al salir por aquel espléndido jardín de las bodegas, donde hay hasta un parque

zoológico en miniatura—puede decirse que en la Casa del Marqués del Mérito no son sólo los vinos los que son generosos.

PEDRO DOMECCO

El barrio de Jerez donde radican las bodegas de la Casa Domecq, que constituyen ellas solas otro barrio inmenso, enorme, es de los más típicos e interesantes de la ciudad.

Después de pasar al pie de la Iglesia Colegial, acaso la mayor y más ilustre de la población, emplazada en lo alto de un montículo, como para que luzca más lo airoso de su mole, se atraviesa una gran plaza, se sube una cuesta muy pina, que por su posición y las casas que la bordean más parece toledana que jerezana, y se desemboca frente a la entrada principal de lo que, sin hipérbole ninguna, podría llamarse la ciudad de las bodegas.

Una primorosa verja da paso a un patio que, por un arco de obra, comunica con otro patio más amplio, donde está la entrada al pabellón de oficinas y escritorios.

Ruido de máquinas de escribir, llamadas telefónicas, amortiguadas por la puerta acolchada de la cabina, dentro de la cual hace guardia permanente una linda señorita; gente que va y viene de unos departamentos a otros de las oficinas, atravesando el vestíbulo; gentes llegadas de todos los rincones de España y de algunos de América; viajantes, representantes, comisionistas. Porque ¿habrá algún rincón del mundo donde se hable español—y muchos donde no se habla—al que no haya llegado la botella del “Macharnudo Alto” o del “Fino La Ina”?

Venía yo a la Casa Domecq en busca del vizconde de Almodadén; es este ilustre aristócrata hermano del difunto don

Pedro, primer marqués de Casa Domecq, y uno de los actuales gerentes de la importante firma.

Al marqués actual le había saludado la noche antes: es un muchacho joven, muy dado al *sport*, como toda esta juventud jerezana de noble cuna, pero, al mismo tiempo, hombre que a pesar de sus millones, o mejor dicho, a causa de esos millones, trabaja diariamente varias horas en su despacho de esta Casa donde yo ahora entro.

Sí, porque esa leyenda del señorito rico y vago no reza con estos muchachos de Jerez.

Ni con los que no son muchachos. Véase:

—Al señor vizconde lo encontrará usted por las bodegas —me dice el jefe de contabilidad, D. Manuel Figueroa.

Y, amablemente, me pone en manos de uno de los más distinguidos operarios de la Casa, D. Manuel Pérez Flores, un muchacho de gran simpatía y de ese aire un poco britanizado que tiene mucha gente—de uno y otro sexo—en Jerez. El es el encargado de acompañarme por toda la Casa.

En efecto; no hemos andado mucho, cuando en una de las bodegas de los vinos añejos, acompañado por tres operarios que ejecutan sus indicaciones para un ensayo de vinos, está el vizconde de Almocadén; tiene en la mano una copa de las de probar, copa que, de vez en cuando, lleva a la nariz, aspira fuertemente y vierte después su contenido en una jarra que le presenta uno de los operarios; otro de ellos apunta en un papel una cifra que el vizconde le da.

Es el de Almocadén un hombre de mediana edad, con el pelo gris, delgado, esbelto; en lo físico, el tipo clásico del gran señor; en lo moral, un completo caballero. De vista le conocía yo ya, pues precisamente la noche antes, desde la puerta del Lebrero, le había visto en la presidencia de una de las hermosas cofradías que desfilaron por la ciudad en ese día de Semana Santa, porque a este hombre, de gran espíritu y supremo

atractivo, ninguna de las virtudes del caballero cristiano español le es ajena.

Tenía anunciada mi visita e interrumpió su trabajo para atenderme. Como yo le expresara mi agrado—completamente sincero—por encontrarle así, en plena faena, me dijo:

—¿Usted querrá creer que no he podido dormir en toda la noche pasada, pensando en esta fórmula de un pedido que ahora estoy ensayando? Venía pensando en ella desde hace tiempo, pero hasta hoy no la he completado.

—Sí lo creo, y además, le doy la enhorabuena.

Se trataba de lo que en Jerez se llama un *rocío*. Con soleiras de tipo igual, pero de fuerza diferente, se forma una sola, plena de virtudes. Es una de las operaciones más delicadas que se realizan en la bodega, y el vizconde, como se ve en este caso, no se la confiaba a nadie.

¿No será éste, lector, el secreto de la formación de las grandes Casas?

Hay quienes creen—yo he visto de todo en este mi viaje—que para hacer grande una firma comercial basta con darse mucha importancia y colocarse a sí mismo en un pedestal de vanidad que, más que de estatua, parece de farola de alumbrado público; muy pronto la clientela acaba riéndose de eso, cuando ve que lo que ese cosechero-farol le da a beber es algo así como un vinagre con pretensiones.

Pero dejemos eso.

Yo declaro que me agradó mucho más ser recibido por el vizconde de Almocadén—a quien saludo con toda simpatía desde aquí—en el centro de una bodega, en pleno trabajo, rodeado por sus operarios, que ser acogido en un despacho más o menos suntuoso, en visita de cortesía, mientras hay gente que espera en la antesala a que uno se vaya para entrar a seguir molestando al que trabaja.

Más que todo lo bueno que pudieran contarme del vizcon-

de, vi yo en aquella su actitud de naturalidad laboriosa, que es uno de los episodios más gratos de mi viaje.

Dejándole entregado a su rocío, después de un rato de charla, el Sr. Pérez Flores y yo continuamos nuestra visita.

Todo es grandioso en esta Casa. El taller de embotellado, por ejemplo, es una colmena inmensa en que varias docenas de operarios preparan aquellas botellas tan populares, destinadas, muchas de ellas, a ir hasta el último confin del mundo. Acercándose a cualquiera de las mesas se pueden ver los ejércitos de botellas, unas faltas de la etiqueta o de la cápsula, otras dispuestas ya del todo para salir al mundo y ofrecerse amorosas al bebedor de buen gusto.

Después de atravesar un patio florido, en el que media docena de galgos finos—los célebres galgos de los Domecq—nos prueban que en esta Casa hay algo más que vino magnífico y coñac excelente, entramos en una nueva bodega. Se trata de probar el “Macharnudo Alto”, para mi gusto—que no trato de imponer a nadie—la más rica presea que en vinos tiene la Casa de Pedro Domecq.

Como todo el mundo sabe, entre los muchos pagos en que se divide el viñedo de Jerez, hay uno, famoso por demás, cuyo nombre de abolengo suena como una campana que en medio de la soledad agreste nos llamase a buenas cosas: es el pago Macharnudo.

¿Qué tiene la tierra, qué tienen las plantas de ese pago famoso, uno de los cuarteles de gloria en el escudo de las vides jerezanas, para que de ella y de ellas salga ese vino, en el que parecen estar contenidas todas las excelsitudes de los caldos célebres en todo el mundo?

Los ingenieros con sus análisis y los especialistas eminentes en la ciencia enológica, nos dirán la composición de esa tierra y las virtudes de esa planta: datos fríos, nada despreciables; pero lo que no nos podrán decir, porque no es cuestión de cien-

cía ni de análisis, es la gracia infinita que destila el producto de las viñas de ese pago, donde la de Dios parece haberse derramado con más generosidad que en todo el contorno, con ser todo él tierra de privilegio.

De ese pago, como su nombre indica claramente, procede el "Macharnudo Alto" de la Casa Domecq; de lo mejor de ese pago. Aparte su color, que es ya el de un gran vino, hay en el sabor y en el paladar del "Macharnudo Alto" un vigor y una fuerza por encima de toda ponderación.

Un amigo mío me decía una vez en Madrid, ante dos copas de ese tesoro:

—Es un vino que sabe a carne.

Cada cual se vale de una imagen distinta para expresar los dictados de su paladar, ya que eso es lo más difícil de expresar con palabras, pero a carne, o a jamón, a gelatina concentrada, o a hierro, es lo cierto que el "Macharnudo Alto" de la Casa Pedro Domecq es un vino poderoso, que no hace alarde de su poder, pues se bebe con una gran facilidad y pasa suavemente por el paladar y la garganta.

Pero, ¡qué huella la que deja en nosotros una vez bebido! La garganta queda como robustecida, como si al entonar un canto de triunfo se sintiera capaz de dar las notas más altas; por todo el organismo parece extenderse una oleada de optimismo y de audacia: se experimenta la sensación de que una nueva energía ha penetrado en nosotros.

Bebiendo este "Macharnudo Alto" recordaba yo las palabras del sabio Fermín Aranda, acerca de las virtudes terapéuticas del vino de Jerez: "... para los anémicos, para los débiles, para los fatigados, para los empobrecidos fisiológicamente."

¡Es mucho vino! Su mismo color oscuro, de sangre azul, pero rica en glóbulos rojos, parece que contribuye a crear en nosotros un vivero de fortaleza.

Mi pluma es torpe para cantar todas las virtudes—en el sentido latino etimológico, *vir* = fuerza—de este gran vino de España; pero torpe y todo, conste que se siente muy orgullosa de emplearse en ese canto. Porque cada cual entiende el patriotismo a su manera; yo lo entiendo y lo practico así, ensalzando lo que es honra de España, por ser jugo y savia excelsa de su tierra.

Pero mejor que todos los cantos es un consejo: bēbe, lector, el “Macharnudo Alto”, bēbelo siempre. Y bēbelo por egoísmo, no porque sea *un* producto español; por caminos distintos ese egoísmo te hará entonar un canto a España, a esta tierra donde se crían estas cosas.

Pasamos a las bodegas del coñac. Aquí todos son viejos amigos: “Una cepa”, “Dos...”, “Tres...”, el “Extra”, el “Fundador”, famoso entre los famosos; los nuevos paladines de la causa, el “Carlos III”, el...

—Estos últimos—me dice Pérez Flores—han salido al mercado porque el público mismo nos lo ha pedido. Querían algo más selecto todavía que el “Fundador”.

—¡Qué golosos!

Coñac puro de vino, que sabe intensamente a lo que debe saber todo buen coñac: a madera rica, a perfume hecho líquido, a bálsamo de esencias finas.

Y continuamos andando, aproximándonos al final de nuestra visita. Pero ¡qué final, lector amado! Acaso lo mejor de ella...

Porque al salir de estas bodegas inmensas, donde trabajan diariamente más de quinientos operarios, me dice Pérez Flores una cosa que a mí me parece una broma:

—Ahora... si quiere usted tomar una copita...

Me quedo absorto.

—¿Una copita?... ¿Le parece que he tomado pocas?

No parece hacer caso de mi advertencia.

—Venga por acá. Vamos a la sala de degustación.

Fuera de las bodegas, pero en comunicación directa con ellas, hay una escalera que nos conduce a un rellano, donde hay una mampara de cristales. Empujando ésta nos hallamos en una sala clara, llena de mesitas, con un mostrador al fondo, y tras él, amplia provisión de botellas. Algo que yo llamaría un bar moderno y lujoso, si no fuera porque la idea del bar parece que lleva consigo la del *cock-tail* endiablado; el bar es algo así como la negación del buen vino.

En casi todas las mesas hay gente: visitantes que rinden aquí su visita a las bodegas, acompañados siempre, como mentor, por un empleado de la Casa. Pérez Flores y yo ocupamos una mesita cercana al mostrador; apenas instalados en ella se acerca a nosotros el jefe de aquella bodega de degustación, de la que yo había oído hablar mucho, pero que, hasta ahora, no conocía. Este hombre, al que los franceses adornarían con el expresivo nombre de *sommelier*, es un hombre maduro, de bigote canoso y madurez bien conservada por su largo contacto con los buenos vinos. Más de veinte años lleva en la Casa.

Nos pregunta qué queremos tomar.

Yo tomo de todo: primero una copa de "Fino La Ina", este vino prócer, saltarín y nervudo, como la galga que le dió nombre; luego otra de "Oloroso J. C. W. C.", vino firme, de clase, de alto bordo, como decía Pérez Flores... Luego una del excelente *champagne* que elabora la Casa Domecq. Después el "Macharnudo Alto"...

—Aproximadamente — pregunto al *sommelier* —, ¿cuántas botellas sirve usted a los visitantes cada día?

—Unas cuarenta.

Sin comentarios. ¿Verdad, lector? Este rasgo diario de generosidad de la Casa Domecq se comenta solo. ¿Cuarenta botellas de este vino! Porque en esta sala no se sirve coñac.

Yo termino con otra copa de "Macharnudo Alto".

OSBORNE Y C.^ª

De Jerez al Puerto de Santa María hay media hora de paseo.

Paseo grato, del que casi no se da uno cuenta cuando se hace, como yo lo hice, en el magnífico coche del Juez de primera instancia señor Rueda, y en la amable compañía de este señor, uno de mis buenos amigos.

El lector acaso sonría al ver la frecuencia con que, en este mi viaje entre cepas, aparece a mi lado la figura siempre simpática y tranquilizadora de un Juez de instrucción; ello no es más que una consecuencia de mis seis años pasados en los claustros de la Universidad madrileña. A muchos de mis compañeros les dió, una vez obtenida la licenciatura, por hacer oposiciones a la carrera judicial, y como aquélla fué una promoción de hombres listos—y no lo digo por mí—, casi todos ellos obtuvieron plaza. Hoy andan esparcidos por toda la Península y, en mis viajes, me voy encontrando con muchos de ellos. Encuentro agradable por demás.

Este amigo Rueda, hombre joven y campechano, es Juez de uno de los dos distritos de Jerez; por el camino hasta el Puerto, entre aquella campiña toda luz, y más en esta primera hora de una tarde de abril, me va explicando algo de lo que vamos a ver.

—Estas bodegas de Osborne son algo magnífico. Son muchas, repartidas por todo el pueblo; pero nosotros, en la imposibilidad de visitarlas todas, para lo cual harían falta varios días, vamos a dirigirnos a la principal. Además allí está la casa del Conde y así podremos verle.

Atravesamos una buena parte del pueblo, de calles rectas, amplias, como casi todos los andaluces, de casas muy blancas y rejas enormes, que bajan hasta el nivel de la acera. Se siente

ya, en los cruces de las calles, el aire del mar cercano, y en todo el pueblo esa alegría casi física que sólo da la proximidad de los grandes espacios abiertos, productores de continuas emanaciones de yodo. Al entrar en el pueblo hemos pasado ante el célebre penal, reformatorio de adultos; el edificio no tiene nada de siniestro; hasta él parece llegar también la alegría que anda suelta por la comarca.

Llegamos ante la bodega de Osborne. Gran portalón, patio enorme, que parece la plaza central de un pueblo; para que la semejanza sea mayor, el palacio de los Condes, situado a la izquierda, se diría el edificio del Ayuntamiento; a su puerta espera un magnífico automóvil. Al fondo del gran patio, en edificio de planta baja, están los escritorios. A derecha e izquierda, ocupando grandes extensiones de terrenos, los edificios de las bodegas, de los cuales, desde aquí, no vemos más que las puertas de entrada.

Y plantas y flores por doquier; a no ser por el olor a vino que ya nos acariciaba, nadie diría que habíamos entrado en el recinto de una bodega.

Es curiosa por demás la historia de esta Casa ilustre Ilustre porque ella es una de las grandes ilustraciones de la genealogía de los vinos del país.

En el año 1772—ayer, como quien dice—fué fundada la Casa por Sir James Duff Gordon, que era a la sazón cónsul en Cádiz de Su Majestad Británica; la razón social adoptó el nombre de Duff-Gordon y Compañía, y empezó a trabajar desde sus primeros tiempos bajo el más lisonjero de los éxitos. Cuarenta y ocho años después, o sea en el año 1820, se retira de la Casa el socio Sr. Duff Gordon, quedando desde entonces como solo, único y exclusivo propietario de la marca el señor don Tomás Osborne, abuelo de los actuales dueños los señores Conde de Osborne y Hermanos.

Como se ve, aquí no hay nada improvisado. En esta Casa,

la solera está en alguna parte más que en el fondo de sus vasijas. ¡Y qué bien responde y cuán bien se garantizan la una solera a la otra!

Pero bueno será que vayamos viendo poco a poco cómo se van formando estas soleras.

A mediados del siglo último, o sea exactamente en el año 1849, entre sesenta y nueve Casas exportadoras de Jerez y del Puerto de Santa María, correspondió a la Casa *Osborne* el quinto lugar en la cifra de la exportación. Nada menos que mil cuatrocientas noventa y cinco botas embarcó aquel año esta Casa, joya espléndida del Puerto.

El apogeo de los vinos jerezanos coincidió sin duda con el año 1860; dichos caldos eran ya famosos y apreciados en todo el mundo y la Casa *Osborne*, siguiendo el progreso general de la región, extiende tanto sus relaciones comerciales y consolida tan fuertemente su prestigio que, al sobrevenir la decadencia de los vinos de Jerez—decadencia de que se habló en la parte general de esta obra—, y llegar a la ruina más de sesenta Casas exportadoras, la de los señores *Osborne y Compañía*, no sólo se mantiene firme, sino que se coloca a la cabeza de todas las entonces existentes, hasta tal punto que llegó a exportar en aquellos años de indiscutible decadencia una cantidad de vino mayor que la exportada por las primeras Casas en los pasados años de apogeo del negocio.

Ese primer puesto conquistado hace tantos años, permanece inalterable; ello se debe a la inteligencia y laboriosidad constante de los señores de Osborne.

El jefe de la bodega, un hombre todo finura y distinción, se encarga de hacérmola visitar, mientras llega el momento de que el Conde, retenido por una visita, pueda recibirnos.

No hay idea, ni aun viéndola, de la suntuosidad de esta Casa, verdadero Palacio del Vino. Su enorme espacio, la perfecta distribución de todos sus servicios, las condiciones de la

elaboración y crianza de sus vinos generosos, acaso se comprenda teniendo en cuenta que, por ejemplo, en el año 1909 la exportación de la Casa *Osborne* alcanzó la enorme cifra de dos millones doscientos mil litros, envasados en cuatro mil cuatrocientas botas.

Por lo general hay depositados en estas bodegas que ahora recorreremos de cuatro a cinco millones de litros: todo él vino fino y de primera calidad.

Nuestra prueba empieza por unas copas del vino amontillado "El Cid", de vejez extraordinaria y una finura por encima de toda ponderación. Después, procediendo por escala rigurosa, llegó a nuestros labios y a nuestro paladar el sabor delicado del "India", un vino muy personal, único en su clase, que realmente no se parece a ninguno de la región. Fué luego con nosotros el "Fino Quinta", vino de clase, una de las perlas de la Casa *Osborne*.

En los departamentos de la Casa destinados al coñac, completamente aparte de los de los vinos, gustamos el "O O O" y el "Veterano", de una pureza exquisita y de un tipo inconfundible, y saboreamos el grandioso, procedente de soleras viejísimas, que sólo Casas como ésta pueden permitirse el lujo de poseer, "Coñac Carabela Santa María". Yo de éste confieso que repetí.

Pero, desde que había entrado en la Casa, buscaba yo a un viejo amigo, a uno de los mejores en el repertorio de la amistad; uno que nunca me había proporcionado más que buenos ratos, y cuyo deseo de verle y saludarle en su propia cuna había entrado por mucho en los motivos de mi visita al Puerto de Santa María.

Este viejo amigo mío era el "Fino Coquinero". Yo estaba seguro de tropezarme con él, aquí, en esta su casa, en alguna de estas bodegas enormes como naves modernas, con su elevada techumbre, sus esbeltas pilastras y aquellas filas interminables

de botas, donde se almacena toda una riqueza, conteniendo algunas de ellas añadas muy viejas.

Casi le sentía ya cercano, a juzgar por lo que me acusaba el olfato, en medio de aquel ambiente saturado del aroma de excelentes vinos.

Y de pronto me tropecé con mi viejo amigo.

—Aquí tiene usted el "Fino Coquintero"—me dijo el encargado de la bodega, sin abandonar ni un momento su finura señorial y deteniéndose ante una fila de botas.

Había hecho bien en dejar aquel tesoro para lo último. Me quité el sombrero y al ver caer de la venencia a la copa el chorro, absolutamente puro de color, recordé cierta noche madrileña de hace ya algunos años, en que gracias a una botella entera de este "Fino Coquintero", que ahora me disponía a saborear una vez más, me libré yo de una de las pesadillas más desoladoras que han adornado mi existencia.

Fué en un establecimiento de ese barrio andaluz que en Madrid se ha ido formando poco a poco en el cruce de las calles de Echegaray y Visitación, y que por aquel entonces estaba aún en los comienzos de su desarrollo. Había yo tenido por la tarde uno de los disgustos mayores de mi vida—no hace al caso cuál fuera él—y me metí por la noche en aquel local lo mismo que podía haberme tirado por el brocal de un pozo. Cansado de andar toda la tarde, sin rumbo, por las calles de Madrid, tenía, afortunadamente, sed, pero sed de vino; estaba, pues, decidido a beber para apagar aquella sed, no por otra cosa. Y digo esto porque nunca me ha gustado beber para amortiguar un disgusto o para cambiarme el humor.

Y bebí. Pedí una botella de "Fino Coquintero", de *Osborne*, y me la bebí yo solito: sin comer apenas, pues de ello no tenía ganas: un poco de pescado frito y unos polvorones. Bebí muy despacio, eso sí; como se debe beber cuando lo que se bebe es néctar y cuando se bebe por saborear.

Y al cabo de dos horas mis ideas negras se habían vuelto grises; no sólo no estaba borracho, sino que notaba en mí un equilibrio, una serenidad, una tranquilidad de espíritu a la luz de la cual me parecía inexplicable mi estado de ánimo anterior, que tenía mucho de morboso.

Como si al beber aquello hubiera llegado a mis venas y a mi cerebro algo de la energía optimista, del vigor saludable que hay en el seno de la tierra. Porque todo eso y mucho más se contiene en un vaso de este vino aristocrático, que más que vino parece esencia de tal, con todas las buenas cualidades de un buen vino depuradas.

¡Vino de España también! Vino de las buenas mesas donde la vajilla es de plata; vino de historia, vino de abolengo.

Después de un vistazo a los grandes y bien montados talleres de tonelería de la Casa, en los que obreros hábiles construyen vasijas de inmejorables condiciones con todos los pormenores de lujo y ornamentación que piden los mercados más exigentes, pasamos a saludar en su gabinete de trabajo al propietario de tanta maravilla: al Conde de Osborne, que reparte con sus hermanos la alta dirección de la Casa.

Nos recibe con esa sencillez natural del verdadero gran señor, que ni se enseña ni se aprende en ninguna parte.

Es un hombre alto, fuerte, de cabellos que empiezan a blanquear, tipo de extraordinaria simpatía, aun antes de haber cambiado con él el saludo. Afable, fino de modales y de una exquisita cordialidad.

Pasa aquí, vigilando el negocio, la mayor parte del año; es, entre otras cosas, un gran aficionado a su Casa y un celoso guardador de sus prestigios.

—¿Lo han visto bien todo?—nos pregunta.

—Todo lo bien que puede verse en una visita rápida.

Y al recibir la enhorabuena por las excelencias de cuanto

hemos visto y gustado, sonríe bonachón y añade, como quien condensa las líneas de un programa:

—La Tierra y el Sol ponen en nuestras manos un tesoro; ¿qué menos podemos hacer que no dejarlo perder?

Y aumentar su valor—pienso yo por mi cuenta.

XI

SANLUCAR DE BARRAMEDA

Aquella misma noche volvimos a Jerez.

Después de la cena me dediqué a mi ocupación favorita todo el tiempo que permanecí en la ciudad: el callejeo nocturno. Pero el verdadero callejeo, sin rumbo y sin dirección fija, que le hace a uno pasar varias veces por el mismo sitio, unas queriendo y otras sin querer.

Pocas ciudades se prestan a ello como Jerez. Lo suficientemente extensa en su perímetro para que el paso de barrio a barrio sea algo más que un simple doblar de esquina, está llena además de rincones imprevistos, de encrucijadas sorprendentes; más sorprendentes y más imprevistos que en ciudades como Toledo, Avila y otras de tipo medieval casi exclusivo, porque Jerez, con sus calles amplias y rectas, sus grandes plazas y sus paseos de aspecto moderno, no hace esperar el hallazgo de estos parajes de leyenda en el silencio cómplice de la noche.

En esta de hoy fui lo primero a cumplir, gustosísimo, un deber de cortesía: a rendir visita a los simpáticos redactores del antiguo periódico *El Guadalete*, cuyo director es una de las personas más agradables y bien educadas que he tratado en mi ya larga vida. Casa aquélla sumamente acogedora, que es

uno de mis buenos recuerdos de Jerez. ¡Salud, amigos y compañeros!

Y al salir de la Redacción de *El Guadalete* continué mi impenitente callejeo.

Pasaba por calles cuyo nombre yo no quiero escribir aquí, pues para hacerlo con acierto tendría que consultar una guía, cosa que no quiero hacer de ninguna manera. Rincones de revuelta en los que el silencio parece haberse instalado para siempre, fachadas de iglesias imponentes al final de un callejón, plazas en las que todos sus lados están ocupados por palacios de buen estilo, como aquella, no lejos del centro de la ciudad, en que está la primorosa casa de los Garvey.

A un lado y otro de la calle Larga, en las cercanías de mi hotel, hay dos muestras de ese que podríamos llamar urbanismo imprevisto: frente a él sale un callejón lleno de rejas y de una estrechez inverosímil; a su espalda hay un pasadizo cubierto que es realmente una bonita decoración de teatro. Por este último pasaba yo todas noches al volver a recogerme a casa, aun sin tener necesidad ninguna y aunque tuviese que dar un pequeño rodeo.

Y a lo mejor, alejándose del centro, la fachada larga, enorme, sin un solo hueco en su blanca extensión, de un edificio gigantesco; parecía venir al olfato un agradable olorcillo a vino bueno: era una bodega. Allí, tras aquellos muros, como en las cajas de caudales de los Bancos, se guardaban verdaderos tesoros: la riqueza líquida de esta tierra, más simpática que esa otra riqueza que se imprime en papeles o se acuña en metales.

Una sola amargura tenían para mí estos paseos: terminaba de comprobar algo que ya había empezado a notar en Córdoba y su provincia y más tarde en la propia Sevilla, y que después vi también en Málaga: la reja muere en Andalucía. No la reja construcción de hierro, defensa y adorno de las

casas, entendámonos: ésa vive y de ellas hay tantas como se quiera.

Pero a esa reja, símbolo y escudo de un país, ya no se acercan los novios para hablar con las novias. No exagero si digo que en las cuatro provincias andaluzas que he recorrido habré visto hasta seis parejas hablando por las rejas al modo clásico.

¿Es que ya no hay novios en Andalucía?... ¡No ha de haber! Por si acaso mi observación era errónea, producto de una ofuscación, pregunté a los amigos, aquí en Jerez. Todos me respondieron lo mismo:

—Sí; eso de hablar los novios por la reja ya va pasando. Ahora entran en las casas, con el consentimiento de las familias, naturalmente, o hablan por el zaguán y la cancela, con... la vista gorda de las mismas familias, desde luego.

Fijándome mejor, pude ver que así era, en efecto.

Esta noche me retiré al hotel un poco triste por eso del abandono de las rejas.

Don Miguel Primo de Rivera, jerezano ilustre: ¿no podría usted hacer que, por lo menos aquí en Jerez, se volviera a lo antiguo en eso del galanteo?

No vale la pena restaurar el uso de la capa para dejar perder esto otro tan castizo, tan nuestro.

.....
A la mañana siguiente, tempranito, salí para Sanlúcar de Barrameda.

Sanlúcar es un pueblo precioso, de los más bonitos de España; Sanlúcar tiene un mirador al Atlántico que es una cosa grandiosa; tiene una playa que es, indiscutiblemente, la mejor del Sur; tiene frente a ella ese gigantesco ramillete agreste que es el coto de Doñana; personas reales tienen en Sanlúcar su palacio y muchas fincas...; pero, además de eso y por encima de todo eso, Sanlúcar de Barrameda es la tierra de la manzanilla.

Mejor dicho, de LA MANZANILLA.

Yo, desde luego, vengo a ella por eso, aunque comprendo que el resto de sus bellezas y de sus cualidades vale la pena del viaje. Y como me gusta ir a las cosas a tiro hecho, desde la misma estación me encamino a la bodega de los Hermanos Barbadillo, donde, entre otras manzanillas de primera clase, hay la célebre "La Sirena", honra y prez de Sanlúcar.

Pero debo declarar que en esta ocasión no era el canto de esa sirena el que me hacía subir la suave pendiente que desde la estación del ferrocarril lleva en pocos pasos a la célebre bodega de Antonio Barbadillo; es que en ella está mi querido amigo el brillante escritor Manolo Barbadillo y Rodríguez, uno de los hombres que más cosas saben de la manzanilla en todo el término de Sanlúcar de Barrameda, y al decir en todo ese término claro es que digo en el mundo.

Son estos hermanos Barbadillo primos de aquel mi tocayo Joaquín López Barbadillo, sanluqueño él también, y de quien no es fácil que se haya olvidado el lector, pues fué uno de los escritores más completos de los últimos veinte años, ni tampoco es fácil que del amigo se hayan olvidado los que tuvieron el gusto de serlo suyo, pues fué uno de los hombres más buenos y más cabales que en la tierra han sido. Un recuerdo para él en estas líneas dedicadas al elogio de los vinos de España, que él tanto apreció en vida.

Como se ve, de casta le viene a Manuel Barbadillo eso de ser buen escritor; aparte el parentesco con el llorado Joaquín, ya el clásico Salas Barbadillo había anunciado lo que sus descendientes habían de hacer en el mundo de las letras.

Después de saludar a estos simpáticos hermanos y tomar unas copas de "La Sirena" para hacer boca, dejo que hable el excelente novelista Manuel.

—Puesto que quiere usted que hablemos del vino dorado de mi tierra, empezaré por decirle que acerca del nombre que

ostenta el vino clásico de Sanlúcar anda desacorde la pintoresca legión de sus admiradores: unos creen que tal denominación obedece a la semejanza que existe entre su aroma suave y enervador y el de las manzanas ya maduras; otros lo achacan a la similitud entre su fragancia y el olor de las flores silvestres de manzanilla. A mi juicio, nada más lejos de la verdad histórica. El *vino manzanilla* tomó a buen seguro este nombre del pueblo *Manzanilla*, enclavado en la provincia de Huelva, y famoso también por sus vinos finos y blancos. Cuando la manzanilla sanluqueña comenzó a producirse—la primera vez que he visto citado este nombre fué en un opúsculo impreso en el año 1814—los inteligentes creyeron encontrarle, sobre todo en los primeros años de su crianza, cierto parecido con el líquido del pueblo de Manzanilla. Resultó luego, cuando los años fueron sucediéndose, que el tipo de vino sanluqueño superó con creces a aquel que en un principio tomó por original, llegando, como consecuencia, a suplantarle no sólo en la calidad, sino también en el nombre con que aquél se distinguía. Para probar esto es preciso tener en cuenta que no hay en el mundo vino famoso que no haya tomado su nombre del país en el cual se produce: es algo así como un obligado tributo a la tierra creadora: Champaña, Cognac, Burdeos, Oporto, Madeira... y entre los nuestros, Jerez, Rioja, Valdepeñas, Montilla, Málaga...

Me lanzo con una pregunta un poco frívola: no me pesa haberla formulado porque ella dió lugar a una de las cosas más bellas y de más sustancia que me dijo Manuel Barbadillo.

—¿Cuál es, a su juicio, la diferencia esencial entre la manzanilla y el vino de Jerez?

—Esa diferencia es un poco difícil de precisar, en atención a que la manzanilla típica es una sola e inconfundible, en tanto que el jerez, como usted sabe, tiene diversos estilos o clasificaciones. Pero, hablando en términos generales, el jerez es

un vino de color oro, rancio, fuerte, de graduación alcohólica que oscila entre los 16 y los 20 grados, y la manzanilla es un vino excesivamente oloroso, blanco, delicado, fino por antonomasia, y cuya graduación alcohólica no sube de 16 grados. Dedicándonos al cultivo de la imagen, podemos decir que el jerez es el varón y la manzanilla la hembra; aquél tiene la arrogancia del macho, y ésta la gracia delicada de la mujer. Jerez es *Aragón*, y la manzanilla, *Sevilla*.

Ya en racha de preguntas, me descuelgo con otra que me está quemando los labios desde que me encontré en presencia de este hombre. Porque muchos sanluqueños—aun antes de venir a Sanlúcar—me habían hablado de la influencia del aire marino del Atlántico en la crianza de la manzanilla; según ellos—y conste que yo no hago más que referir lo que me dicen—, esa influencia es indudable: en algunas bodegas, cuyas ventanas posteriores dan casi directamente al mar, se llega al extremo de cambiar de sitio las botas en el curso del año, por observarse que las que están más cerca del aire marino se *hacen* antes que las colocadas en la parte de las naves que podríamos llamar del interior. Y se cuentan anécdotas, como la de un cosechero conocido que poseyendo viñedos en términos de Sanlúcar, si lleva la uva a las bodegas de este pueblo su mosto se hace manzanilla, y si lo lleva a sus lagares del Puerto de Santa María se le convierte en jerez.

Ahí va, pues, mi pregunta a Barbadillo:

—¿Cómo se explica la influencia del aire del mar en la crianza de la manzanilla?

—No creo en esa influencia; muy cerca de aquí hay pueblos muy vinícolas, tan cerca del mar como éste, y en ninguno de ellos se crían manzanillas como en Sanlúcar. Yo creo que la manzanilla es la concreción del producto de la tierra, del aire del mar, de los locales donde los caldos se almacenan, del

régimen de crianza, de todo unido, en fin; de tal modo, que si faltara alguno de estos elementos esenciales, vendríase al suelo la calidad típica de este vino. Desde luego, los elementos indispensables son, a mi juicio, la clase de la uva, el terreno donde ésta se cría y el lugar donde más tarde se añeja el vino así obtenido. La uva ha de ser, precisamente, de la variedad llamada *palomina* o *listán*; la tierra ha de ser *albariza*, o sea una tierra tan blanca como la cal, de la cual entran en su composición grandes cantidades; la bodega de crianza ha de ser húmeda y sombría, muy fresca en verano y no exageradamente fría en invierno.

Hablamos mucho más, pero ¿no te parece, lector, que con lo dicho hasta ahora por Barbadillo hay mucho más y mejor que todo lo que yo por mi cuenta pudiera decirte de la manzanilla?

Como escribo este libro para servirte, lector, y no para lucir mis conocimientos—lucimiento que sería un poco difícil en muchos casos—, he preferido darte la opinión y las enseñanzas de un especialista en la materia.

Yo sólo te diré por mi cuenta de observador profano que el vino de Manzanilla, vino con personalidad propia, tan acusada y definida como pueda serlo la del vino que más la tenga, ocupa ya, desde hace años, el puesto que se merece en el mercado español.

Pero desde hace años nada más, y no muchos. Ahora ya el bebedor español sabe tomar en serio a la manzanilla; pero yo recuerdo aún, y todos los que como yo ya no son jóvenes lo recordarán conmigo, aquella época en que la manzanilla no era en España más que el vino de las “juergas”; casi no se le concebía sin el acompañamiento de un tocador de guitarra y de unos cantaores de flamenco, más o menos afónicos.

No me refiero a Andalucía, donde la manzanilla se ha bebido siempre como se debe beber; pero en el resto de España,

y en Madrid no digamos, la caña de vino de Sanlúcar era el símbolo de la francachela más o menos estrepitosa y de final de Casa de Socorro.

Hoy el bebedor español ya sabe que este vino aristocrático, este vino hembra, según la frase de Barbadillo, pero ¡qué hembra!, es el mejor de los aperitivos y es, además, con algunos montillas poco añejados, acaso el único vino blanco español que se puede tomar a todas horas. Vino completo, que oculta una gran fuerza bajo sus apariencias de graciosa fragilidad, perfumado también, como una mujer que sepa elegir bien sus perfumes; caldo de tierra de sol en el que, sin embargo, no hay nada violento..., no se sabe por qué misterio.

Misterio hay siempre en todo vino de altura, y ése es, acaso, su mayor encanto. ¿Quién puede saber, en *absoluto*, por qué un vino es como es? ¿No sería eso saber tanto como Dios?

Pero con lo que sabemos, con lo que nuestro paladar nos dice, ya es bastante; y el paladar nos dice de la manzanilla que es un líquido todo gracia y finura. Que hay en él algo de aire marino no cabe duda: el propio Manuel Barbadillo lo cree así; lo que no cree, con muy buen juicio, es que sea solamente ese aire del Atlántico el que haga la especialidad del vino de Sanlúcar.

Especialidad que, hay que reconocerlo, tiene en este caso un mérito extraordinario. Porque, cuando se piensa que a dos pasos de la tierra y del viñedo de Jerez de la Frontera—de Jerez a Sanlúcar hay menos de una hora de tren—, vecino de un líquido tan fuerte y tan personal como el jerezano, sin haber cambiado aparentemente de clima, ni de suelo, ni de aire, se puede producir un vino tan diverso, hay para bendecir a la magia infinita de la tierra española, donde la monotonía es siempre planta exótica.

Desde luego no creemos que se dé un caso igual en ningún

país vinícola del mundo. En todos ellos los cambios van más escalonados.

Y basta, lector; ahí va, a tu salud, otra caña de "La Sirena".

"LA GITANA"

Hay que convenir que los cosecheros de Sanlúcar de Barrameda, en general—salvo algún pelmazo *desaborido*, del que no hay por qué ocuparse—, tienen verdadera gracia para dar nombre a la manzanilla que sale de sus bodegas.

Tanta gracia tienen que el público, que estos aciertos los coge al vuelo, se ha acostumbrado a preferir el nombre de la marca al nombre del cosechero que la inventó y la registró. Caso que no ocurre, como se sabe, con la mayoría de los otros vinos españoles.

—A ver, camarero, una botellita de manzanilla "La Gitana"—dice, por ejemplo, el parroquiano.

Y no dice:

—Una botellita de manzanilla de la Vinícola Hidalgo.

El caso se repite con la casi totalidad de las marcas sanluqueñas. Y sus dueños, estos beneméritos cosecheros, no vacilan en refugiarse en un anonimato relativo, con tal de que el nombre propio de su vino resuene por toda España. Piensan, acaso, que también el vino de su tierra se llama *Manzanilla* y no *Sanlúcar*.

Cuando llegó ante mí Julio Hidalgo, el presidente de la "Vinícola M. Hidalgo y Compañía", yo ya me había bebido unas cuantas copas de su manzanilla, aquí, en su propia bodega. Porque él estaba en el Casino cuando yo llegué y, en lo que le avisaban y venía, pues, lo que pasa, a mí, para

no perder el tiempo, el encargado de la bodega, un hombre joven y muy simpático, Pedro Rencoré, ya me había puesto en contacto con la manzanilla "Napoleón", clara, de mucho cuerpo, de sabor agradable, con la marca "Wellington", llamada así en recuerdo del paso del famoso jefe inglés por estas tierras, y aun con la misma "Gitana", timbre de gloria de la Casa Hidalgo, cuyo nombre tiene en el mercado nada menos que cincuenta años de fecha.

Ya habíamos visto una buena parte de la grandiosa bodega, con su jardín central y con aquellas ventanitas del fondo de las naves, por donde entraba un agradable y confortador aire marino, pues el Atlántico sólo estaba a unos metros de ellas.

—Saboree usted la finura de ese vino, señor—me decía Rencoré, poniendo en mis manos una copa de manzanilla pasada—. Note la diferencia con los anteriores.

Y era verdad; siendo toda la manzanilla un vino de unidad perfecta, en el que no caben veleidades, hay dentro de ella sus matices y sus tonos, ya que unidad no quiere decir monotonía. Por lo pronto, hay las distintas añadas, aunque, en general, en estos vinos blancos andaluces, por su forma de elaboración y crianza, el año no tiene la importancia decisiva que en otros vinos españoles. Hay también la clase de la planta, no toda igual, aun dentro de la misma variedad.

Esta de la "Vinícola Hidalgo" es toda inmejorable; su viña "El cuadrado nuevo", emplazada en el célebre pago Balbaina, de donde salen los mejores vinos finos del país, es, con sus cuarenta y cuatro hectáreas de extensión, la productora de estos vinos selectos, que hace mucho tiempo tienen conquistado el mercado español.

Sentados en una a manera de glorieta que hay en el jardín de la Casa, Julio Hidalgo y yo charlamos durante un buen rato. Ha llovido algo, a primera hora de la mañana; pero el sol, que en estas tierras andaluzas nunca prorroga largo tiem-

po sus ausencias, ha vuelto a nosotros. El ambiente está claro, limpio, oloroso: como la manzanilla "La Gitana".

Porque esto del olor, en estos vinos, ya llega a convertirse en una obsesión para el visitante: el aroma de la manzanilla, fino, delicado, insinuante, como todo en estos caldos de Sanlúcar, es cual una caricia que os envuelve, aun antes de penetrar en el recinto de una bodega.

Como el perfume del azahar en ciertos pueblos de las huertas murcianas y valencianas, este olor a vino claro y elegante invade las calles de Sanlúcar de Barrameda, parece, en aquel bonito pasco que va a la playa—y al cual da por uno de sus lados esta bodega de "La Gitana" en que yo ahora me encuentro—, descender de las hojas y de las ramas de los árboles.

Claro que ocurre lo de siempre en estos casos: los habitantes, los que tienen la fortuna de vivir en este rincón de privilegio, no se dan tan clara cuenta del encanto del aire que respiran; es preciso venir de fuera, llegar con el olfato libre, para saborear intensamente la delicadeza de esta atmósfera embalsamada.

Para convencerme de ello pregunto a Julio Hidalgo:

—¿Verdad que llegan ustedes, los sanluqueños, a acostumbrarse a este aroma que invade el pueblo?

Se sonríe, y me contesta con otra pregunta:

—¿Le parece a usted que huele tanto? No. Aquí, dentro de las bodegas, claro está que sí.

—Dentro y fuera, mi querido amigo. Claro que aquí, en las bodegas, ese olor es más denso, más concentrado. ¡Menuda *Gitana* tiene usted ahí! Una gitana que se perfuma bien, no con pachulí, como es lo corriente entre ellas... Pero también en la calle se nota. Mire, yo, esta mañana, al venir aquí, pasé por delante de muchos comercios, entre ellos una droguería; bueno, pues ¿querrá usted creer que en la puerta misma de

la droguería me vino una bocanada de aire que olía a manzanilla?

—Habría alguna bodega por allí.

—Y aunque no la hubiera. Esas ráfagas circulan por todo el pueblo, no lo dude.

—Puede ser; no digo que no.

Pensaba yo ahora en el acierto que supone ese nombre de "La Gitana" dado precisamente a este vino. Influida por las copas de él, que acababa de saborear—eso de la *caña* de manzanilla ha pasado un poco al dominio de la literatura—, veía que no sólo era un acierto el nombre, sino que aquel vino no podía llamarse más que de aquella manera.

Porque es un vino gitano..., empleando la palabra en el sentido gracioso y fino que se le da muchas veces. Tiene esa despreocupación gitana del que sabe por instinto que al final de cuentas todo es igual en la vida; ese señorío innato que le hace repugnar la mezcla con los que no son de su raza, y tanto la repugna esta manzanilla de gran clase, que después de ella, y mientras no pase algún tiempo, no se puede beber más que... manzanilla. Es un vino ambulante y bohemio como los gitanos, vino que va por todos los caminos de España; y si no, véase:

—¿Qué cantidad de manzanilla vende usted al cabo del año?—pregunto a Julio Hidalgo.

—Para darle la cifra exacta tendría que consultar en el despacho el libro de salidas; pero sí puedo darle una aproximada: un año con otro, salen de la Casa unas doce mil cajas de botellas. Algún año, y éste me parece que va a ser uno de ellos, hemos incluso pasado de esa cifra.

—Así sea.

¿Entiendes, lector? ¡Doce mil cajas! Como ves, y como yo te decía al principio, la manzanilla ya no es sólo el vino de las

“juergas”; porque ¡por muchas que se corran en España al cabo del año!...

Una copa o dos o tres de “La Gitana” son buenas en ayunas; son buenas a la hora de la comida para abrir o para mantener abierto el apetito; son buenas con platos de mariscos y de pescados, con tapas de queso y de jamón. Son buenas...

Y como es tan buena, Julio Hidalgo y yo volvemos a la bodega y nos *agitamos* de nuevo.

Aquí el vino, olvidaba decirlo, se extrae de la bota con un trozo de caña hueca, en cuyo centro se ha practicado una abertura. ¿No vendrá de ahí, y no de otra parte, lo de la *caña* de manzanilla? En Levante le llaman *cata* a este instrumento.

Cuando salgo de la bodega, para almorzar, voy pensando: —¡Pero qué *gitano* soy!

“LA GUITA”

El buen bebedor de manzanilla se sabe de memoria esas botellas de excelente presentación—y de contenido más que excelente—, de cuyo tapón sale un trozo de hilo bramante o guita, que queda luego sujeto a la etiqueta y sirve de garantía a la buena marca.

Antonio Pérez García, el representante en Madrid y en el centro de España de la manzanilla “La Guita”, me explicaba, no hace mucho tiempo, ante la mesa de un lujoso bar muy cercano a la Puerta del Sol, en la que había una botella del maravilloso caldo de Sanlúcar, la historia de esa marca o, mejor dicho, del nombre de esa marca. La tal historia es pintoresca por demás. Juzga tú, lector.

El creador de tal marca fué D. Domingo Pérez Marín, que

poseyó innumerables viñedos en los mejores pagos del término de Sanlúcar y que almacenaba soleras excelentes en las diversas bodegas que había establecido en la misma localidad. Las genialidades de este hombre eran conocidísimas por todos los de su tiempo, llegando a veces a extremos verdaderamente curiosos, como el siguiente: teniendo siempre almacenadas enormes cantidades de vino, no permitía que de sus bodegas se sacase ni medio litro sin abonar antes su importe. Para este hombre singular eso del crédito comercial no existía; él exigía primero la "guita", o el dinero, antes de entregar la mercancía; de ahí que todos empezasen a llamarle en Sanlúcar D. Domingo *el de la "guita"*.

Andando el tiempo, algunos de sus amigos íntimos empezaron a sugerirle la idea de fundar una marca que debía llamarse precisamente "La Guita", cosa de la que lograron convencerle por fin, después de grandes esfuerzos, pues aquel hombre tenía un carácter absolutamente refractario a todo aquello que pudiera suponer algo de organización comercial: él no entendía de otra cosa que de entregar una mercancía y recibir a cambio, en el acto, el dinero que él creía que aquello valía.

Consecuencia de ello fué, y por aquello de que no hay mal que por bien no venga, que de las bodegas de D. Domingo Pérez Marín sólo salía el vino en contadas ocasiones, pues pocos se avenían a pagar en el acto, y como la cosa siguió así durante muchísimos años, al cabo de ellos había en las botas de la Casa las mejores soleras de la comarca, y algunos compradores, que sabían eso, pasaban por todos los caprichos y exigencias del propietario y le adquirían sus vinos, que en poco tiempo llegaron a tener gran fama en ciertos puntos de Andalucía.

Al morir este hombre original y meritorio, entre sus herederos quedó como dueña de sus bodegas y de la marca "La Guita" su hija, doña Raniera Pérez Marín, la propietaria actual, la que, con una visión distinta y absolutamente moderna

del negocio, y ayudada por sus hijos D. Eduardo y D. José Luis, a quienes he tenido el gusto de conocer, dió al asunto una nueva organización, comenzando por nombrar algunos representantes en diversos puntos de España, siendo el principal de todos ellos este D. Antonio Pérez García, con quien he tenido el gusto de echar largas parrafadas, y con cuya amistad me honro.

Es éste un hombre modesto, de grandes iniciativas, de una seriedad absoluta para el negocio, de palabra firme, que una vez salida de su boca no vuelve nunca atrás.

Muy inteligente en vinos, y convencido de que la bondad y excelencia de la manzanilla le daba derecho a figurar en las primeras líneas de la riqueza vinícola española, comenzó a trabajar con ahínco y, en pocos años, ha llegado a realizar el milagro de que la manzanilla "La Guita" sea conocida en toda España.

Es éste uno de los artífices de esa obra a que yo antes aludía, de extensión, de comprensión, digámoslo así, de los vinos de Sanlúcar: labor educadora al fin y al cabo, pues esto de la educación del público es mucho más amplio de lo que por lo visto imaginan cuatro pedagogos monopolizadores, que no abandonan nunca el chaqué.

Gracias a Antonio Pérez García, y a algún otro de su escuela, la manzanilla ha salido hace tiempo del ámbito reducido de las "juergas"; ahora es un vino que se bebe en todas partes.

Aunque no es sólo la plaza de Madrid la que Antonio Pérez trabaja, yo, por ser esa plaza la que mejor conozco, puedo dar fe de que en ella la famosa manzanilla "La Guita" se encuentra por doquier: en los sitios de lujo, en los hoteles, restaurantes y cafés de clientela media, y hasta en las casas de comidas y bares de los barrios bajos, sitios menos accesibles a cualquier innovación. Todo ello, que no es tarea fácil, es obra de la simpatía personal y del atractivo, nada empalagoso, de este hombre.

Claro es que, a pesar de esas dotes personales del representante de "La Guita", éste no hubiera logrado lo que ha logrado si el caldo sanluqueño que él representa no fuera lo que es. A un vino mediocre no lo acredita nadie más que, si acaso, por muy poco tiempo. Me apresuro también a decir que si la manzanilla de la señora Raniera Pérez Marín no fuera lo que es, el representante actual en Madrid no hubiera aceptado su representación: su hombría de bien y su honradez campechana no le hubieran permitido propagar y recomendar como superior un vino que no lo fuera.

Pero es que la manzanilla "La Guita" es ese vino superior.

Cuando entro aquí en su bodega, en esta primera hora de la tarde abrilena, no tengo que dar muchos pasos para saludarla en su trono. En compañía de uno de los hijos de la señora Raniera Pérez Marín, recorro minuciosamente toda la bodega, instalada a la perfección, y cuya entrada parece la de una finca de recreo.

Contigua a la de "La Gitana", que esta mañana he visitado, unidos los propietarios de ambas marcas por vínculos de parentesco cercano, es también esta bodega de "La Guita" de las que dan carita al mar, aunque esta carita es la espalda y uno de los lados del local inmenso.

Todo lo que el aire del mar pueda influir en el desarrollo de estos vinos, llega aquí, a las vasijas donde "La Guita" crece y se desarrolla, con todo su poder virginal: entre ese aire marino y las vasijas no se interpone ningún cendal que destruya su pureza.

Aunque antigua amiga y conocida de sobra, es cosa de probarla. ¿Quién sale de aquí, de su casa, sin hacerlo? Siempre el vino bebido al pie de la bota en que se ha criado parece que aumenta su prestigio.

Bebo, y una vez más encuentro, al mismo tiempo que el olor inconfundible de este verdadero néctar, ese sabor a vino

pastoso y suelto a un tiempo, esa riqueza graciosa y esa picardía suave, que son, a mi modo de ver... y de beber, las tres notas salientes de la manzanilla "La Guita". Vino de rango, que pide una copa detrás de otra, como si sólo con la primera no hubiera habido tiempo para enterarse de lo que el líquido lleva dentro.

Y al final, cuando ya casi se va a perder el gusto, ese punto amargo, de un amargo agradable y seductor, que es la gloria última de estos vinos de Sanlúcar de Barrameda.

Con otra copa de "La Guita" en la mano, dejándola que se repose para beberla mejor, es hora de hablar del punto de amargor de la manzanilla, que acaso sea lo mejor y la nota más original de estos vinos.

Amargor acaso no sea la palabra exacta, pero acaso también la palabra exacta no figure en nuestro diccionario; ningún idioma es completo, porque no puede serlo, y el vino es una cosa tan original, tan independiente, que hay en él cosas, matices que no corresponden a ningún vocablo exacto.

Por eso, para entenderse, hay que hablar por aproximación. Los franceses, que se preocupan mucho de estas cosas del vino, han inventado una serie de palabras para designar ciertas cualidades fugaces de sus caldos: *fruité*, *corsé*, *pétillant*..., ninguna de ellas dice exactamente lo que quiere decir.

El amargor de la manzanilla acaso no sea tal amargor; desde luego, y afortunadamente para Sanlúcar, no es el amargor del vermut, esa solterona de los vinos, que parece haber renunciado a todas las frescuras de la juventud para quedarse sólo con el signo biológico de la virginidad.

Es más bien el amargor final de ciertas aceitunas de primera clase, y no lo digo porque algunas de ellas se llamen también *manzanilla*..., aunque ¡quién sabe!

Un puntito amargo muy elegante, imperceptible desde luego para los que beben sin saborear, pero atractivo supremo para

los que saben que un vino, aun en la pequeñez de una copa, tiene varios momentos distintos.

Ese amargor, o ese desentono de sabor, como quiera llamársele, es el que hace precisamente la grandeza de ciertos alimentos ilustres: el amargor de las ostras, el del *foie-gras*, el del caviar, el de ciertos quesos cuyos inventores tienen estatuas en... Francia.

Para mí la manzanilla, sin ese punto de corrupción no valdría ni la mitad de lo que vale: para mí y para la mayoría de sus bebedores.

Y si esta de "La Guita" me parece tan excelsa y tan digna de todas las alabanzas, es precisamente porque en ella encuentro yo perfectamente definido el punto ese, que es como el lunar bien colocado en el rostro de una mujer hermosa.

Tiene además "La Guita" otra cualidad que justifica el auge que ha alcanzado; relativamente en poco tiempo, en el mercado español: y es la de ser un vino de equilibrio; en ella todos sus componentes están perfectamente proporcionados. Beberla es saborear el triunfo de la armonía.

Y esto, por desgracia, de muy pocos vinos, aun de los buenos, se puede decir.

Hay vinos—no hay que decir cuáles—en los que un aroma violento estropea todas las otras virtudes. Otros en que la espesura, el mucho cuerpo, llenándonos la boca como con una pasta, nos impide apreciar debidamente lo que hay dentro de ellos. En algunos es la demasiada fuerza del sabor la que estropea todo lo demás.

Con la manzanilla en general, y con esta de "La Guita" en particular, no hay que temer nada de eso. Así como los técnicos decían de la garganta de Caruso que tenía cada nota en su sitio, así me permito yo decir de la manzanilla de "La Guita" que tiene en su sitio cada uno de sus encantos.

Al despedirme del hijo de doña Raniera, que tan amablemente me ha atendido, no puedo menos de decirle:

—Mi amigo, esa guita que ponen ustedes a las botellas merecía ser de hilo de oro.

* * *

Aquella misma noche volví a Jerez, y a la tarde siguiente, de paso para Málaga, me fuí a Sevilla.

Por mi desgracia me faltó tiempo para despedirme de todos los amigos: ¡fueron tantos los que me honraron con su amistad en aquellos días jerezanos!

Tuve el consuelo de, en el mismo andén de la estación, dar un abrazo a mi amigo el Juez Sr. Rueda, que tan bien se había portado conmigo. En cambio, de quien no pude despedirme, pues se había vuelto la noche antes a Madrid, fué de un hijo de Pepito La Morena, bizarro jefe de Caballería, que había venido a Jerez a comprar unos caballos y se hospedó en mi mismo hotel, donde me acompañó muy buenos ratos. Este amigo mío ascenderá muy pronto a General de Brigada.

Adiós, Jerez, tierra de buenos vinos y de otras cosas buenas.

En Sevilla me detuve también. Es inevitable: como que era nada menos que Miércoles Santo.

Del hotel, a toda prisa, me fuí a la Catedral y llegué a tiempo de oír cantar a Hipólito Lázaro sus últimos salmos del "Miserere". Pero cuando se lo oí de *veras* fué a la noche siguiente, noche de Jueves Santo. Y digo de veras, primero porque lo oí completo desde el principio al fin, y segundo porque Lázaro lo cantó mucho mejor que la noche anterior.

En esta audición religioso-profana tuve la suerte, en las sillas de la Catedral, de caer al lado del inteligente y simpático Cipriano Rivas Cheriff y su bella y no menos inteligente esposa; habíanse casado hacía pocos días, y estaban ya haciendo

la maleta para su viaje a América. ¡Eso es un viaje de novios. y lo demás son paseos en tranvía!

Mi estancia en Sevilla por aquellos días me permitió, aparte otros goces, el de presenciar algo que, en todas mis anteriores Semanas Santas sevillanas, no me había sido dado contemplar. Y, sin embargo, es ello de lo más emocionante que puede verse en la ciudad maga, aun en estos días tan llenos de emociones.

Me refiero a la salida de la cofradía del Señor del Gran Poder de su iglesia de San Lorenzo, en la noche del Jueves al Viernes Santo.

La plaza de San Lorenzo se llena de gente desde dos horas antes; cuando yo llegué, y aun no era la una, me costó trabajo, paciencia y algún codazo que otro el llegar, no a las primeras filas, sino a una cercanía relativa de la puerta de la iglesia. No se crea que es sólo el elemento popular el que se congrega allí; aparte los forasteros, numerosos en esos días en la ciudad, mucho señorío sevillano se instala allí a pie firme en espera de que, al dar el reloj las dos, las puertas del templo se abran lentamente, y el buen Jesús, cargado con su Cruz, salga a la calle.

En la noche de hoy sería excesivo decir que hacía frío, pero sí nos acariciaba el cutis un poquito de fresco. ¡Bien es verdad que, como estábamos tan juntos unos con otros, apenas lo notábamos!

Cerca de mí había, acompañada de su familia, una muchacha bellísima: su rostro se parecía bastante al de Eugenia Zúffoli, muy blanco, con la melena muy negra, y la misma pureza de líneas que nuestra gran tiple. Lo que no tenía era la estatura de Eugenia, y buena falta le hubiera hecho esta noche para ver bien el paso de la cofradía. No llevaba sombrero y ceñía su cuerpo con un magnífico abrigo de pieles.

Durante todo el largo tiempo de la espera, aquella mucha-

cha no cambió ni una sola palabra con las personas que la acompañaban; no parecía triste, sino más bien resignada y como ausente. Sus ojos, que eran bellísimos, miraban mucho al cielo, por encima de la torre de la iglesia.

Iban llegando poco a poco los nazarenos: la mayoría de ellos debían estar ya dentro, pero hasta última hora estuvieron acudiendo los retrasados. Se abrían paso como podían entre la muchedumbre y penetraban en el templo por un portillo que se abría sólo para ellos.

Por fin dieron las dos. Inmediatamente y mientras se abrían con gran pausa y solemnidad las dos hojas de la puerta de la iglesia, se producían dos hechos simultáneos: se apagaba todo el alumbrado eléctrico de la plaza, y reinaba un silencio absoluto en toda aquella multitud de varios miles de almas.

¿Quién había impuesto ese silencio? Nadie: se había impuesto él solo, y era acaso, tan absoluto y tan repentino, uno de los elementos principales de la emoción indudable del acto.

De la plaza, absolutamente a oscuras, no se desprendía otro halo de luz que el que lentamente iba saliendo de la iglesia en los cirios de las dos filas de encapuchados. Filas interminables. Se diría que toda Sevilla era hermana de aquella Hermandad; allí iban, con el anónimo del rostro cubierto, y según el rumor popular, aristócratas famosos, toreros célebres, grandes señoritos juerguistas que por una noche se concedían una tregua... Todos allí eran iguales.

Y las filas no acababan nunca de salir. Sus luces eran tantas, que ya el ángulo recto de ellas que atravesaba toda la plaza había conseguido dar a ésta un alumbrado supletorio. Era una luz un poco pálida; la suficiente para que los más cercanos nos viéramos las caras.

La de mi vecina tenía ahora una claridad algo opaca.

Por fin los resplandores del interior de la iglesia anunciaron la salida de los Pasos; el del Gran Poder tuvo que inclinarse

para que una de las aspas de la Cruz pudiera pasar bajo la puerta.

Ya estaba Jesús en la calle. La emoción del público aumentaba; dos "cantaores" rompieron a cantar saetas, cada uno en un extremo de la plaza.

Sin saber por qué me fijé en mi vecina, la guapa; estaba llorando, pero llorando lentamente, sin sacudidas, sin muecas, cual si no se diera cuenta de que lloraba. Dos lágrimas, que ella no se cuidaba de atajar, corrían por sus mejillas.

¿Por qué lloraba aquella mujer? Me habría gustado saberlo. Simple curiosidad nada más, desde luego.

Respetuosamente esperé a que terminase de salir la cofradía. El Señor del Gran Poder este año—no sé si los otros años había hecho lo mismo—salía a la calle con una simple túnica de paño oscuro, sin adorno ni dorado alguno; días antes, en mi pasada anterior por Sevilla, le había yo visto en su altar con una túnica de primorosos bordados de oro. Su traje de esta noche formaba contraste—¿buscado de propósito?—con el de las demás imágenes de las restantes cofradías, alguna de las cuales estrenaba este año un manto que, según voz del pueblo, había costado doscientas mil pesetas.

Y cuando hubo pasado todo, eché a andar detrás de aquella muchacha, que ahora ya no lloraba.

¿Para qué iba detrás de ella? Aun no lo sé. Acaso para preguntarle, si podía, por qué había llorado.

En medio de un verdadero río humano, en el cual la perdí varias veces para volver a encontrarla lejos, salimos, atravesando calles, a la de Las Palmas o de Jesús del Gran Poder.

La pude ir siguiendo a través de toda la plaza del Duque, pero al llegar a la entrada de la Campana la perdí de vista definitivamente.

Me había despistado. Pasaban otras cofradías.

Y a la mañana siguiente me marché a Málaga.

XII

M A L A G A

Una de las primeras cosas que hice en Málaga, agradable y lindísima ciudad en la que no había estado desde hacía diez años, al pasar en el trasatlántico para mi primer viaje a América, fué entrar en un café de la calle de Larios y pedirle al camarero que acudió que me sirviera una copa de vino de Málaga.

El hombre se me quedó mirando y me hizo repetirle el pedido.

—¿Quiere usted una copa de vino de Málaga?

—Sí, señor.

No le dije, como debía, de qué marca, porque en aquel momento no se lo hubiera podido decir. El hombre, ¿era que no me había entendido la primera vez? No era eso; me había entendido perfectamente, pero mi petición le había causado extrañeza, luego se verá por qué.

Y estoy seguro que mientras se dirigía al mostrador para encargar el pedido, iba pensando:

—Este señor es forastero.

Y mi acento le impidió pensar que fuera algo más que forastero: extranjero.

Aunque yo no había pedido marca alguna determinada,



tuve la suerte de que la botella que trajeron para llenar mi copa fuera de la Casa Francisco López; como luego, lector, hemos de ir a esa Casa y hemos de visitarla con todo detenimiento y beber sus vinos con toda amplitud, por ahora, y ante esta copa de néctar riquísimo que me dispongo a beber, no te quiero decir nada; únicamente esto: que ya ves cómo en mis primeros pasos por Málaga me ha acompañado la suerte.

En Málaga no se bebe vino de Málaga; esta anomalía, que luego pude comprobar por mí mismo repetidas veces, empezaron por decírmela y hacérmela notar algunos amigos malagueños.

El café en que yo había entrado estaba lleno en esta primera hora de la noche; me fijé en la mesa que había a mi derecha: sus ocupantes tomaban café; en la de la izquierda se bebía cerveza, en la de enfrente unas copas de licor. En lo que alcanzaba mi vista procuré inspeccionar todas las mesas; en ellas se consumía de todo, menos vino de Málaga.

Durante los días que duró mi estancia en la bella ciudad, cada vez que entraba en un café, en un *cabaret* o en un círculo, procuraba fijarme; ni una sola de ellas vi a nadie, ni siquiera a otro forastero como yo, pedir vino del país.

En los cafés lo tienen; en los hoteles y restaurantes, desde luego, pero... Ruego que se dé a mi afirmación el sentido relativo que conviene: ya sé que los malagueños beben su vino, pero téngase en cuenta que yo venía de tierras como Montilla, Jerez y Sanlúcar, donde el montillano, el jerezano y el sanluqueño tienen el culto de su vino, donde lo beben a diario y siempre que la ocasión se presenta, y donde el primer cliente es siempre la propia población que los produce.

Alguien puede que me diga:

—Es que acaso el vino de Málaga no se preste tanto como esos que usted ha citado para ser bebido a todas horas.

Ningún vino puede ni debe ser bebido a todas horas; un vino

de postre, ¿cómo ha de acomodarse bien después de un asado? Un aperitivo, ¿irá bien detrás de una ración de queso? Pero no cabe duda que hay vinos que, por su amplitud, tienen en el horario de la jornada de un buen bebedor diversas horas marcadas; yo afirmo—y no soy yo solo quien lo afirma—que el vino de Málaga, sin ser de los de más amplias aplicaciones, tiene más de un momento en el día en que puede ser bebido sin que su sabor agradabilísimo sufra menoscabo.

¿Cuáles son esos momentos? Por lo pronto, aparte su indicación merecidísima como vino de postre—de postre de dulce, entendámonos—, indicación en la que todo el mundo está de acuerdo, hay un vino malagueño, relativamente seco, medio-seco, diría un francés, que es insustituible como aperitivo. Hablo por experiencia, no en el puro terreno de la teoría, terreno deleznable en esto de los vinos.

Lo que pasa es que el vino de Málaga tiene, felizmente, muchas facetas; prototipo de los vinos generosos, muy cargados de licor, con todo el vigor que un vino dulce es capaz de tener, en la proporción misma en que ese licor se encuentre en proporción que puede variar mucho, será un vino apto para unos u otros empleos, sin perder por ello su cualidad primordial de vino dulce.

Y, sobre todo, entre las muchas modas que ahora circulan por el mundo, hay una de fuerza tremenda en esto de la bebida: me refiero a la moda, un poco inconsciente, como todas las modas, del vino de Oporto. No hay comedia francesa, de las llamadas del *boulevard*, en que no se beba el delicioso caldo portugués; los franceses han llegado a llamarle el vino del adulterio, porque, en efecto, en todas las *garçonnieres* y demás chamizos elegantes en que los jóvenes del día—algunos de los cuales tienen más de cincuenta años—esperan a la dama de sus deseos, hay siempre una botella de Oporto. Y en París hay unos cuantos locales, puestos, por cierto, con muy buen gusto

y elegancia, dedicados exclusivamente a beber los vinos portugueses de Oporto y Madeira.

Esto, en un país como Francia, que tanta atención presta a sus propios vinos, y con tanto empeño los defiende, quiere decir mucho.

Quiere decir, entre otras cosas, que el Oporto es un vino de moda en todo el mundo; porque París todavía en esto conserva su antigua facultad de imponer la moda.

Pues bien, camaradas españoles: sin extremar la comparación, yo afirmo que en todas las ocasiones en que la gente ahora bebe vino de Oporto, se puede beber vino de Málaga... y en muchas de ellas se sale ganando.

Pero vayamos más lejos aún en el desarrollo de nuestro pensamiento; es matemáticamente imposible que todo el vino llamado de Oporto que en el mundo se consume proceda de los viñedos de la famosa ciudad portuguesa. Hoy, y esto no es un secreto para nadie, se hace Oporto en Burdeos, en Cette, o Sete, que es como se llama ahora la ciudad mediterránea; en algunos puntos de Alemania y... en muchos otros. Pero, además, y la cosa me consta de un modo positivo, una gran parte del llamado Oporto que en París se consume, es vino de Málaga seco o dulce, más o menos mezclado con otras mistelas.

Es decir, dama elegante y pollo almibarado, que muchas veces—no digo que todas—, al beber con un gesto elegante, en tus escapadas a París, *un peu d'Porto*, lo que estás bebiendo es vino de la tierra del Perchel y de los boquerones, muy bueno y muy rico, eso sí, pero oculto bajo un nombre que no es el suyo.

¿No vale más, mis queridos compatriotas, darle su verdadero nombre y beberlo como tal vino de Málaga, que, después de todo, no es ninguna deshonra para nadie?

A pesar de unas cosas y otras, o acaso por ellas mismas, la provincia de Málaga, con sus treinta mil hectáreas aproxi-

madras de viñedo y sus sesenta mil hectolitros de vino anual, más la cantidad enorme de uva que queda para pasa—riqueza principal de la región, como se sabe—es tierra donde el negocio del vino marcha bien, pero marcha gracias, principalmente, al mercado extranjero.

Se me dirá que no es ella la única ciudad vinícola española donde tal ocurre; es cierto, pero no lo es menos que los demás vinos españoles tienen entre nosotros, sin pasar la frontera, una gran parte de sus consumidores.

Porque no es sólo en Málaga donde el vino de tal nombre se bebe poco; es, en general, en toda España.

Aunque la cosa parezca rara, es un vino al que entre los españoles se conoce mal; y ese conocimiento imperfecto es el mejor camino para un consumo deficiente.

Si preguntáis a las gentes qué es, a su juicio, el vino de Málaga, la mayoría os responderán:

—¡Ah! Un magnífico vino de postre.

Y no pasarán de ahí.

La cosa no es justa; sin dejar de ser eso, el caldo de las cepas malagueñas es algo más que eso. Me propongo demostrarlo así con la ayuda de los propietarios de una de las Casas que mejor entienden, en la ciudad, no sólo el negocio, sino el arte de los vinos.

Si con mi trabajo consiguiera convencer a algunos, lo daría por bien empleado.

Porque, decididamente, el vino de Málaga no es profeta en su tierra.

LOPEZ HERMANOS

Tiene esta importantísima Casa de Málaga casi sesenta años de existencia, pues su fundación data del año 1870.

Antes de seguir adelante quiero hacer un inciso doloroso: en todo lo que yo diga de ella habrá como una sombra, que la realidad triste ha hecho inevitable. Don Francisco López, el alma de la Casa en estos últimos años, alcalde que fué de Málaga, y por cierto uno de los mejores que tuvo la ciudad, estaba herido de muerte en los días de mi visita a su bodega; a pesar del pesimismo de sus hijos y familiares, me marché de Málaga esperanzado, pero a los pocos días de llegar a Madrid recibí la noticia de su muerte. Sean la totalidad de las líneas que siguen como un homenaje a su memoria, ya que son, o quieren ser, un homenaje a su obra.

Me recibe en el gran despacho del primer piso de este verdadero palacio su hijo Salvador, simpático muchacho que, sobreponiéndose a la inquietud y a la preocupación que la enfermedad de su padre le causaba, se puso a mi disposición y, durante dos horas largas, fué el más amable guía que visitador de bodegas puede desear.

Bodegas amplias, espaciosas, de múltiples departamentos y dependencias en los que todo, desde el embotellado a la construcción de toneles, está atendido con primores de organización.

La bodega llamada de San Salvador es acaso la más grande de la Casa, y quizá la de San Francisco no le ceda en cabida. Pero entre todas ellas quiero destacar una que, por su nombre especial y por estar encerradas en ella diversas muestras de los mejores vinos de la Casa, es algo así como el salón principal de ella.

Al entrar en el gran muro del fondo, y a gran altura de él, hay un letrero en caracteres enormes: "Bodega de los Intelectuales".

El título, que, por creerlo una ironía, ya que no suelen ser los llamados intelectuales los mejores amigos del vino, me hace

gracia, resulta que está escrito completamente en serio, y tiene su historia, que Salvador López se encarga de narrarme.

Hace algunos años tocó en el puerto de Málaga un barco alemán, en el que viajaban varias docenas de sabios y profesores germanos que iban y venían de no sé qué Congreso internacional o cuchipanda científica, y, como es natural, bajaron a tierra para visitar la hermosa urbe mediterránea.

Entre las curiosidades y cosas de ella dignas de verse, alguien, con excelente acuerdo, los encaminó a la bodega de López Hermanos, la cual visitaron a conciencia... y ya se sabe lo que quiere decir visitar a *conciencia* una bodega. Al llegar a este sitio en que ahora precisamente nos encontramos Salvador López, uno de los bodegueros y yo, su admiración fué tan intensa ante la riqueza de los caldos allí almacenados, su adoración tan grande, que hicieron aquí una estación de varias horas, y no se decidieron a reintegrarse a la calle hasta haber agotado las comparaciones entre las muchas clases de líquidos selectos cautivos allí.

Y aquellos simpáticos kantianos—la mayoría de ellos lo eran—, vueltos a su país, hicieron una intensa propaganda de estos vinos de Málaga, propaganda cuyos efectos aun duran, y de la cual la Casa López Hermanos recibe continuamente numerosas pruebas.

Y en memoria de aquellos agradecidos varones la Casa López Hermanos ha bautizado a este recinto, célebre en toda la región, con el nombre, sólo en apariencia paradójico, de "Bodega de los Intelectuales".

Aquí, en este rincón de privilegio, quisiera yo ver a los que, cuando hablan del vino de Málaga, no le conceden beligerancia más que como un dulzarrón vino de postre.

La Casa López Hermanos tiene aquí—por aquello de que hay que comenzar por alguno—un vino del llamado "Málaga color" en sus diversas clases, desde el *Viña Buena* al *Extra*, que

es un caldo semirrubbio, un poco espeso, de aroma exquisito y paladar delicado; yo probé de él tres clases diferentes y, sobre todo, una de ellas, la llamada *Selecto*, me pareció el vino ideal para acompañar ese famoso té de las cinco que en España, donde tenemos un sentimiento tan fuerte de la originalidad, se suele tomar a las siete y media de la tarde.

El famoso "Lacrima Christi" fué con nosotros; éste es el prototipo de lo que el vulgo suele entender por vino de Málaga, y que, como se verá, no es más que *uno de los vinos* de Málaga; dulce, muy dulce, muy cargado de licor, pero con una finura de paladar que le libra de esa empalagosidad de ciertos vinos cercanos a la mistela. Vino éste de postre, de dulce o de cocina, que en un país tan rico en variedades vinícolas como Francia no existe más que en forma de una pálida imitación.

Y a este propósito, bueno será deshacer un error: el nombre de este vino, "Lágrimas de Cristo", es un nombre genuinamente español, que pasó a Italia poco menos que de contrabando, en aquella época de nuestra decadencia en que en Europa estaba de moda despojarnos de todo, lo mismo en arte que en política y que en estas cosas de la riqueza nacional. Es ésta una rehabilitación que hay que intentar, aunque nuestros amigos los italianos se enfaden un poco; en diversas ocasiones he probado en Italia el allí llamado *Lacrima Christi*, y aseguro que es éste el que se parece y recuerda al Málaga, y no el Málaga el que recuerda y se parece a aquél. El que entiende algo de vinos ya sabe lo que esto quiere decir.

Hay en este *Lacrima Christi*, de López Hermanos, un "Matusalén" que es un caldo de gran clase, firme, completo, un vivero de energía para el bebedor, que, apenas trasegado, y sin que ni en su paladar ni en su garganta haya notado la menor raspadura propia de los vinos fuertes, experimenta como un acumulo de fuerzas fisiológicas, un aumento sano de su actividad que nada tiene que ver con la excitación alcohólica.

En el "Pedro Ximénez" y en el "Moscatel", la Casa López Hermanos realiza verdaderos prodigios; los caldos de Málaga, como todo el mundo sabe, se prestan a ello admirablemente. En el primero es digno de destacarse un "Paredes" al cual hicimos ahora los honores de la repetición; y entre los segundos el "Moscatel Salvador" es, sinceramente, uno de los timbres de gloria de la Casa. Invito al lector a probar, cuando para ello tenga ocasión, este moscatel malagueño, en la seguridad de que me lo agradece. La uva de que procede, seleccionada en el viñedo, es de lo mejor que se cría en tierras malagueñas; y hay, dentro del mismo estilo, botellas especiales que figuran en el mercado entre los grandes vinos de lujo españoles. Como lo es también el famoso "Málaga Virgen", vino generoso y de postre.

Es imposible seguir paso a paso todas las especialidades de elaboración de esta famosa Casa; yo declaro que, si en esta mi visita, las hubiera probado todas, habría salido a la calle en una camilla, a pesar de mi entrenamiento de tres meses catando vinos por toda España. La riqueza de viñedos de que la Casa dispone y la perfección a que ha llegado en sus métodos de elaboración, le permite ofrecer al público, siempre en primeras calidades, desde el vino especial para consagrar, dulce o seco, según se quiera, hasta el magnífico "Cognac Iberia", cuya clase "Extra" casi no tiene rival; sin hablar del Málaga seco que en la simpatiquísima Casa López Hermanos, como final de mi visita, me fué dado beber.

Probé primero un blanco seco, vino de pescado, de consomé, y un blanco añejo que nada tiene que envidiar a los vinos más firmes de este tipo, pero es en las cuatro variedades de seco que la Casa cosecha, el "Chorrera" y los "Tajo", "Cañadón" y "Aromático", donde se aprecia mejor la virtud de este vino.

Vino, lo diré una vez más, de aperitivo, vino de todas horas, que libra al Málaga de esa condición exclusiva de licor de

postre a que algunos, mal enterados, quieren relegarle. Ese vino, además de ir al extranjero, debe circular por España con mayor intensidad.

También me presentaron al célebre "Viejito", del cual bebí una copa y me pareció que iba a echar a volar.

Salvador López, con muy buen acuerdo, en la imposibilidad de dármelas a probar todas, me iba seleccionando las elaboraciones de más personalidad. Trabé así conocimiento con el vino quinado "San Clément", reconstituyente poderoso, a base de vino añejo, y con el que pudiéramos llamar archivo heráldico de la Casa metido en botellas, ese vino de sangre que lleva el sugestivo nombre de "Rome Santo Pitar", tan evocador para todo malagueño.

Santo Pitar es el monte más alto de la provincia de Málaga, donde existió en tiempos una ermita mora. Salvador Rueda, el poeta ilustre, oculto por su voluntad en un rincón de esta provincia, hastiado, sin duda, del espectáculo de la vanidad humana, dedicó a este vino un soneto en el que, como se ve, canta a una de las grandes verdades de la tierra española.

Dejo la palabra al poeta:

*Tiene la Tierra el corazón de fuego;
de él sube al mundo una inflamada vena
que los racimos de las viñas llena
y dora el son de las cigarras luego.*

*De la Lumbre Central procede el riego
como un licor sublime que enajena;
sus pompas de ilusión borran la pena;
sus ráfagas de sol dan luz al ciego.*

*Es del Horno Inmortal zumo divino,
que retiene en el vaso cristalino
como el retró de un oro rubicundo.*

*Ama este vino, si los sueños amas;
Llena la copa del licor de llamas,
¡¡y beberás el Corazón del Mundo!!*

Antes de dar por terminada mi visita, tuve el gusto de saludar a D. Salvador, hermano del hoy difunto D. Francisco, y otro de los pilares de la Casa. ¡Quién me iba a decir que tan pronto habría de enviarles a todos el pésame!

Que la Casa siga su ruta gloriosa es lo que deseo a todos, en memoria del ilustre desaparecido y para honra de los vinos de España.

Entre las muchas personas que conocí y traté en Málaga hay dos cuyos nombres no puedo dejar en el anónimo.

Es la primera el glorioso escritor Narciso Díaz de Escovar, que tuvo la gentileza de presentarse por la mañana en mi hotel al segundo día de mi estancia en la ciudad, y que, aparte el placer de estrechar la mano a quien de siempre conocía por sus escritos amenos e instructivos, me proporcionó el de visitar su Museo del Teatro, el primero de España, y que a sus expensas y en su casa se encuentra instalado, frente al aristocrático Cervantes.

Es Díaz de Escovar, aparte sus muchos méritos, un hombre desprovisto en absoluto de hiel; además de las joyas valiosas de su Museo y de su archivo—como la prueba de un plagio enorme de Zorrilla, plagio de una escena completa en una de sus más famosas obras dramáticas—, posee el bueno de don Narciso secretos terribles, como el de la edad exacta, y su prueba, de algunos de nuestros actores y actrices famosos, que aunque han asistido a la primera Comunión del respetable y respetado general Weyler, siguen haciendo de galanes jóvenes y de ingenuas por esos escenarios de Dios.

Esos secretos, que Díaz de Escovar revela a los visitantes de su Museo sin malicia alguna, como quien da el número capicúa de un billete del tranvía, bajarán con él a la tumba, cuando él baje, que ojalá tarde muchos lustros; no hay miedo de que se le ocurra publicarlos en las columnas de los muchos periódicos en que colabora. ¿No es ésa la prueba de que se trata del hombre más bueno de España?

¡Salud, simpático D. Narciso! Una de las cosas que me harán volver a la ciudad de las pasas será el deseo de estrechar su mano y de continuar la visita de su Museo, que, para ser visto despacio, necesita varias jornadas.

Otro de los buenos amigos que me hicieron sumamente gratas mis horas malagueñas fué el joven piloto de Aviación señor Caminero, hijo del secretario *perpetuo* del Ayuntamiento de Valdepeñas, de quien se habló en páginas anteriores, aunque no en la forma de elogio total que él se merece.

Con decir que el hijo es digno del padre creo que está indicado cuanto bueno de él se pudiera decir. El fué mi compañero y mi guía en ciertas excursiones nocturnas por ciertos antros más o menos tanguísticos y cabareteros, en los que abunda felizmente Málaga la bella.

Después de haber recorrido algunos de ellos en los parajes que se extienden a orilla del mar, en dirección a la Caleta, entramos en uno del centro de la ciudad, contiguo a la calle de Larios. Es propietario y director de él un antiguo y famoso picador de toros, que aun pica de vez en cuando.

Al entrar, uno de los amigos que nos acompañaban dijo, señalando a una mesa:

—Ahí fué.

—¿Qué fué?—pregunté yo.

Y me contaron la cosa. Hacía unos meses, un médico joven, pero ya de los más famosos de la ciudad, recibió, sentado en aquella mesa, un tiro en la cabeza que a los pocos días le dejó completamente ciego. Olvidaba decir que el médico era oculista. ¡Qué bien arregla a veces el destino las cosas!

Adiós, Málaga la bella. La mujer más guapa de todo mi viaje la he visto aquí.

XIII

CONDADO DE NIEBLA

Provincia de Huelva. Pero, en realidad, su capital vinícola, la célebre Palma del Condado, y si se quiere una segunda capital, Bollullos.

Vinos fuertes, con personalidad propia..., aunque poco a poco sus cosecheros se la van dejando arrebatar, ellos sabrán por qué.

En extensión de superficie plantada de viñedo es la provincia de Huelva, con sus diez mil hectáreas en producción, de las que en cantidad menos rinden al acervo común de la viticultura española—se habla, claro es, de las provincias vinícolas—; pero ya se sabe que, en estas cosas, la cantidad no quiere decir mucho.

En general, el vino de Niebla es un vino algo azucarado, muy propicio para lo que los franceses llaman el *coupage*, y desde hace algún tiempo ése es también el destino entre nosotros de la mayoría de estos vinos, célebres en un tiempo, y que hoy día, sin haber perdido nada en calidad, al contrario, habiéndola mejorado notablemente, van perdiendo en personalidad, desde el momento en que se prestan complacientes a servir de base anónima y de complemento a otros vinos muy

famosos, sobre todo en los años de cosecha escasa o de mucha demanda en el mercado exterior.

Esto podrá ser, comercialmente hablando, un buen negocio para los cosecheros, pero para la fama y el crédito personal de un vino es el camino de la ruina.

No se escriben estas líneas para dar consejos a nadie, y mucho menos con vistas al libro de Caja, del que queremos, en todo momento, estar absolutamente alejados. Se escriben para lamentar que un vino de tan excelentes condiciones como el de toda esta región vinícola del Condado de Niebla, de historia tan brillante y de personalidad tan acusada dentro de la amplia gama de los vinos de España, se resigne al papel secundario de vino de... repuesto, y consienta en ser bebido por el consumidor español bajo nombres y bajo etiquetas, muy brillantes algunas, pero que, desde luego, no son las suyas.

Claro es que hay excepciones hontosísimas, y el autor de estas líneas se complace en reconocerlas, sirviéndole de consuelo efectivo tal reconocimiento. Lo mismo en la Palma, que en Bollullos, que en Niebla, que en otros puntos de la rica región, hay cosecheros que mantienen vivo el sentimiento de su independencia y lanzan su vino propio al mercado en las condiciones de franqueza del que nada tiene que perder y mucho que ganar.

Quiera Dios que el ejemplo de estos varones dignos sea imitado.

Mientras tanto—y me queda el resquemor de no haberme expresado con suficiente claridad, que pudiera parecer otra cosa—, como no conviene ser más papistas que Su Santidad, no creo necesario decir más de los vinos del Condado de Niebla.

XIV

A L I C A N T E

En realidad, la palabra anterior no expresa la verdad geográfica, por lo que a los vinos de esta región se refiere.

Porque si es cierto que Monóvar y Novelda pertenecen, políticamente, a la provincia de Alicante, Jumilla y Yecla pertenecen a la de Murcia. Pero es tal la unidad de tipo y la semejanza de los vinos de todos esos sitios, y de algún otro como Villena, el Pinoso, etc., que el público, enemigo de ciertas distinciones, los conoce con el nombre genérico de vinos de Alicante.

¿Cómo es este vino? Tinto en su mayoría, muy espeso, muy denso y ligeramente abocado. El de Jumilla, parecido al alicantino, es un poco más dulce: acerca de él podría yo escribir varios tomos, y también Gabriel Miró, pues durante siete años lo hemos estado bebiendo a diario, tarde y noche. ¿Dónde? En el Colegio de Padres Jesuitas de la ciudad de Orihuela. Los jesuitas no son abstencionistas, por lo que al vino se refiere; aparte nuestra ración diaria de buen caldo tinto jumillano en cada comida, los días en que en el Colegio de Santo Domingo se repicaba gordo—la Purísima, las Navidades, las fiestas de las Brigadas, etc.—, el primer efecto de ese repique era un aumen-

to en la dosis y en la calidad del vino que se nos daba en aquellas realmente espléndidas comilonas.

¡Vino de Jumilla! Durante siete años has estado proveyéndome de vitaminas y de glóbulos rojos. ¡Que Dios te lo pague! Aunque sólo por eso fuera, comprenderás que no era fácil que yo te olvidase al hacer la lista de los buenos vinos de España.

En Moratalla, dentro ya de la provincia de Murcia, y más al Sur, se da un vino amargo, muy estimado en el contorno, como también lo es el clarete de Yecla, vinos todos ligeros, que no dejan de ser estimables.

Esta región y la manchega son acaso las grandes proveedoras de vinos del mercado español; la provincia de Alicante, de clima tan igual y seguro, poco húmedo, tiene hoy día muy cerca de las sesenta mil hectáreas de viña, y la de Murcia no anda lejos—después de replantada en su totalidad la pérdida de la filoxera, que aquí castigó de un modo rápido e implacable—de las setenta mil.

Unas cuantas—¡por desgracia, muy pocas!—de esas hectáreas de viñedo murciano me pertenecen, o, mejor dicho, pertenecieron a mi padre y hoy son propiedad de un hermano mío.

Forman parte de esa subregión vinícola que en Levante se conoce con el nombre del *plan de Cartagena*—indudablemente corrupción, por el uso, de plano o llano de Cartagena—, y fué en ellas donde yo hice mi aprendizaje como cosechero y viniticultor, ya que las circunstancias me confiaron, durante tres años, el cuidado de la bodega paterna, al marcharse de este mundo el hombre excelente que la fundó y que en ella tenía puestas todas sus ilusiones.

Me apresuro a decir que mi vino—que para mí es el primero del mundo—no es, por su calidad, de los que pueden hacer rabiar de celos a los de las grandes firmas españolas. Ninguno, del mucho que se cria en el plan cartagenero, lo es.

Tinto y blanco, casi por mitad del viñedo, el blanco, al me-

nos en nuestras viñas, es mejor que el tinto. Es un vino esencialmente mediterráneo, que tiene algo de la debilidad del de la vecina Argelia y algo también de la aspereza del de la no muy lejana Italia; felizmente, se parece más al italiano que al argelino.

Una viña de planta Pedro Ximénez, después de agotada la uva en la planta y asoleada en la era, nos daba un vino—el mejor de la Casa—de estilo moscatel, más cercano al cariñena que al Málaga.

El tinto es un vino aceptable de mesa, muy rico en alcohol.

En general, todos estos vinos del plan de Cartagena, sin traer nada nuevo a la rica gama de la vinicultura española, son vinos honrados, y acaso superiores a su fama, que es casi nula.

¡Vino de mi niñez y de mis primeros años de juventud! Rara vez pruebo otro, de los selectos que hay por el mundo, que no me acuerde de ti. Tienes en mi recuerdo el encanto de la primera novia, que rara vez ha sido la más guapa, y, sin embargo... O el de la primera mujer que nos enseñó el camino de las picardías amorosas: sin ella, sin su enseñanza, no hubiéramos gustado el encanto de las demás.

XV

"CUARTE" DE VALENCIA

Al vino valenciano le ocurre algo muy fácil de explicar..

Es tan rica Valencia, y tan famosa en el mundo, por los productos de su huerta, por sus naranjas, por sus sedas, por sus flores, tiene tal esplendor el brillo de todas esas cosas, que parece que no queda sitio para la admiración de otros productos de su tierra, ribera privilegiada del Mediterráneo, y el vino está entre esos otros productos.

Es decir, que a la fama del vino valenciano le perjudica la vecindad de otras famas.

A pesar de la extensión de sus terrenos de regadío, la provincia de Valencia tiene plantados viñedos en noventa mil y pico de sus hectáreas; es desde luego, y según datos proporcionados por el ilustre ingeniero D. Pascual Carrión, una de las cuatro provincias españolas—las otras tres son Ciudad Real, Barcelona y Tarragona—en que la vid alcanza su cifra máxima.

Tintos y claretos, más o menos dulces, son la base del producto total de los viñedos valencianos, y el verdadero del *Cuarte* es un tintillo clarete, del cual todo lo que se pudiera decir resultaría pálido como homenaje al lado del imperecedero que le tributó el gran novelista Vicente Blasco Ibáñez, muerto en mala

hora para las letras y para el prestigio de España en el mundo, en su primorosa novela *Arroz y tartana*.

Este vino del *Cuarto*, famoso en las letras españolas, aunque sólo fuera por la referencia ilustre que acabamos de hacer, es el prototipo de los vinos ligeros, pero a los cuales su ligereza de composición no les quita cierta fortaleza interior. El célebre *rosé d'Anjou* francés es uno de ellos.

Son estos vinos como esos atletas de músculos firmes, pero de cuerpo muy esbelto y hasta delgado, en los cuales la fuerza parece estar en tensión, y sólo al verles hacer uso de ella se da uno cuenta de que realmente la poseen.

Vinos de los que, desde luego, no se puede abusar, pues con el abuso descubren toda su fiereza, y cuando el bebedor se da cuenta de ella ya es tarde para retroceder.

Yo he bebido estos vinos en casa de un maestro de música, muy popular y famoso en Madrid, y aseguro que han sido de los pocos que me han engañado. Engañado porque, pareciéndome excelentes, encontré en ellos una desproporción entre lo que ofrecían, por su aroma, por su aspecto y hasta por su facilidad para deslizarse garganta abajo, y lo que luego cumplían de terrible y de perturbador.

Vino traidor, este *vinillo* valenciano.

¿Traidor? Pero, ¿no es éste acaso uno de los elogios que de un vino pueden hacerse?

C A T A L U Ñ A

Henos aquí, lector, a las puertas de otra de las grandes regiones vinícolas españolas. Con su visita terminamos este nuestro recorrido por entre los senderos de las viñas hispanas, en el que tan amablemente me has acompañado.

Región vinícola que hasta ahora ha cuidado poco de hacer brillar sus vinos al lado de los nombres gloriosos de las grandes marcas españolas.

Hace poco, durante mi estancia reciente en Barcelona, me decía un buen cosechero de vinos del país, cuyo nombre no hace al caso:

—Esto es una cosa muy local..., muy local...

—Pero ¿por qué ha de serlo?—le repliqué—. No será la calidad del producto la que justifique esa localización; en Cataluña, y usted lo sabe muy bien, se crían ya vinos magníficos, sobre todo vinos de mesa, que se pueden presentar en cualquier parte.

¿Por qué ese retraimiento? ¿Es timidez? ¿Es error de óptica comercial que hace no ir en busca más que de la ganancia segura?

Pero el caso es que Cataluña para otras ramas de su acti-

vidad no es así. Ni con sus tejidos, ni con sus manufacturas, ni con su maquinaria, ni con otros muchos productos de su industria, procede el catalán con la reserva, con la parsimonia que emplea para lanzar sus vinos al mercado. España entera está llena de esos simpáticos viajeros catalanes, que llevan la alegría por donde pasan; en mi reciente viaje me he ido encontrando con ellos continuamente. Algunos son antiguos y muy buenos amigos míos.

Pero ¿que digo España entera? En mi primer viaje a América, en el transatlántico español que nos llevaba, e instalados en sus más lujosos camarotes, iban once viajeros de otras tantas Casas catalanas.

¿Por qué al vino catalán no le conceden sus cosecheros ese trato? ¿Será ésta una de tantas cosas como, entre todos, tenemos que rectificar en nuestro país?

Esperemos que la actual Exposición de Barcelona y el Congreso de la Viña y del Vino, que en ella ha de celebrarse, contribuyan a modificar un poco la mentalidad—hablo en sentido puramente comercial—del vinicultor catalán.

De las cuatro provincias catalanas, las verdaderamente vinícolas son dos: Barcelona y Tarragona; en la primera, la superficie del terreno dedicado a viña pasa ya de las ciento veinte mil hectáreas, estando así en la primera escala de las españolas, y en la segunda llegan a ochenta y dos mil las hectáreas destinadas al mismo cultivo. Lérida con sus treinta mil y Girona con la mitad, quedan, como se ve, muy por bajo de aquellas cifras.

Prescindiendo de una división puramente política, los centros vinícolas catalanes de verdadera importancia son los siguientes.

En la costa de Levante: Alella, con sus acreditados tintos. Riberas del Noya: San Sadurní, Gélida y Martorell. Ampurdán: Llansó.

Bajo Urgel: Bellpuig.

Campo de Tarragona: Reus, Valls—famosos vinos blancos—, Seguita.

Priorato: los mejores son los tintos, de una gran riqueza alcohólica: Gratallops, Escala del Torroja.

Alto Panadés: Villafranca, Santa Fe.

Bajo Panadés: Sitges, Vendrell.

En todos estos sitios, que, en realidad, por el tipo y por la clase forman una sola región vinícola, hay una gran variedad de estilos. Vino fuerte, de pocos matices, con ese denominador común a todos los caldos levantinos, es el catalán un vino de clase, formado ya, que los españoles—hablamos de la botella de marca—no beben todo lo que debieran beber, porque parece que *alguien* tiene un especial interés en ocultárselo.

MARQUES DE ARGENTERA

El marqués de Argentera es, como saben todos los españoles, el señor—el gran señor—D. Carlos Maristany, ingeniero ilustre, que por más de un motivo tiene derecho a la gratitud y a la admiración de sus conciudadanos.

Pero entre los muchos aspectos que reviste la figura de este hombre fecundo, para mí hay ahora uno solo en el que nuestra atención va a fijarse: el marqués de Argentera como cosechero y enaltecedor de los buenos vinos catalanes.

No cabe duda que la Providencia, el Destino, la coincidencia o lo que sea, hace a veces bien las cosas; porque si hay algún vino que en la totalidad del mercado español pueda repre-

sentar en toda su plenitud al buen vino catalán, es el que cosecha y elabora la firma "Marqués de Argentera".

El vino catalán—hablamos del bueno: el malo y aun el mediano se nos quedan, como siempre, deliberadamente, en el tintero—es un vino fuerte, de gran riqueza alcohólica, pero sin el tinte áspero y la rudeza de otros vinos, de un estilo muy parecido. Todos estos caldos del Pirineo para acá tienen, sobre sus compañeros los franceses del departamento del Herault, la ventaja de la mejor calidad de la tierra; ésa es la principal; pero, además de ella, justo es consignarlo, hay también un mayor cuidado aquí en los procedimientos de cultivo y elaboración, ya que los cosecheros de Narbona, Perpiñán, Montpellier, Sete y demás parajes vinícolas de la cuenca mediterránea francesa parecen tener bastante con la enorme cantidad de su producción y descuidan un poco la calidad.

La defensa principal de nuestros vinos catalanes es su gran riqueza alcohólica, riqueza que destaca sobre un fondo casi siempre puro, realzado, en los tintos, por un agradable sabor a jugo de moras. Son vinos de mucho cuerpo, pero no son vinos pesados.

Hay, aparte las generales de los tipos, diferencias notables entre el tinto del Priorato, por ejemplo, y el blanco de toda la región.

El vino tinto de esta tierra, casi todo hijo legítimo de la cepa llamada *Sumoll*, es un vino con personalidad aparte de la de los demás vinos similares españoles. No lo creen así algunos, y el autor de estas líneas ha sostenido algunas discusiones—a pesar de ser acérrimo enemigo de ellas—acerca de la verdad de esa afirmación; discusiones con el vaso en la mano, por supuesto, que es como se debe disoutir y hablar siempre de vinos.

Aunque el aire del Mediterráneo acaricia muchas regiones

vinícolas españolas, desde Cádiz al Pirineo, no cabe duda que no a todas las acaricia por igual: el aire marino tiene también sus preferencias, y, al recogerse en esta cuenca costanera que empieza por bajo de Tarragona y termina en Port-Bou, da al vino una finura, un *bouquet* especial.

Yo al menos, así lo creo, y porque lo creo, honradamente lo digo.

Los vinos blancos, de cepa *Macabeo*, son vinos perfumados, flúidos, algo picantes a veces, pero siempre salvaguardados por una ponderación de los elementos licorosos que es en ellos admirable.

Si he hecho esta que pudiera parecer divagación, ha sido para probar la certeza de mi aserto de que son los vinos "Marqués de Argentera" los más representativos de las buenas cualidades de los caldos catalanes.

Probé por primera vez estos vinos en un sitio que ni por el ambiente, ni por la organización de la comida que les acompaña, ni por la prisa con que hay que hacerlo, es el más a propósito para catar vinos, y sobre todo, vinos nuevos para el catador: en el vagón-restaurante del tren que me llevaba de Madrid a Hendaya. Vi en la lista el nombre "Marqués de Argentera", y como conocía de oídas tales vinos, pero no de gusto, pedí media botella de tinto y media de blanco.

El tinto Argentera es un vino de clase, rico en alcohol, de mucho *bouquet*, de cuerpo: un excelente vino catalán, que—de ello estoy convencidísimo—no podría darse en ninguna otra región española, aun suponiendo la igualdad de planta y de cultivo. Es un hijo directo e inconfundible de la buena tierra catalana, como lo son Santiago Rusiñol, Enrique Borrás, Antonio Palacios, Amadeo Vives, el tenor Vendrell y algunos otros a quienes admiro y quiero de todo corazón, como quiero y admiro a la tierra en que nacieron, que casi me atrevo a decir que es la mía, pues tuve el privilegio y el honor de nacer en

Levante...; aunque hace algún tiempo, unos cuantos muchachos engañados recorrieran las Ramblas pidiendo mi cabeza. Bien sabe Dios que a ellos no les guardo rencor, pero al fantasmón cursi que les engañó—¡buena plancha se llevó!—, que sé quién es, a ése, vivo o muerto, le conservo intacto todo mi desprecio. Me hizo la ofensa máxima que se le puede hacer a un hombre: que es presentarle como enemigo de lo que ama entrañablemente.

Pero... volvamos a los vinos, que éstos no engañan ni ofenden.

El blanco del “Marqués de Argentera” es un vino de mucho aroma, un vino equilibrado, limpio y claro de color.

—¿Cuál de los dos vinos del “Marqués de Argentera” le gusta a usted más: el blanco o el tinto?

Esta pregunta me la formuló no hace mucho tiempo en Barcelona un gran conocedor de vinos catalanes.

Y yo la contesté con la sinceridad con que contesto siempre estas cosas; porque, si en asuntos de vinos no se es sincero, ¿para cuándo va uno a guardar la sinceridad? ¿No es el vino la sinceridad misma?

Mi contestación fué la siguiente:

—A mi juicio, el mérito principal, o uno de los principales, de los vinos de esta Casa, es el equilibrio que hay entre sus dos tipos esenciales de vinos: el tinto y el blanco. Para hacer una comida completa, como mandan los cánones del buen gusto, con vinos de los dos tipos, apropiados para cada plato, no es preciso salir de los dominios vinícolas del marqués de Argentera. Y esto, no de todas las grandes Casas se puede decir. ¿Que cuál me gusta más?... Servidos a su tiempo, me gustan tanto el tinto como el blanco; el blanco como el tinto. Porque los dos son vinos perfectos, dentro de su tipo.

Y es que en las bodegas de la Casa, situadas en San Pedro de Ribas, hay en blancos y tintos una gran riqueza, riqueza que se

cuida, que se conserva con esmero, y que se va sirviendo al público, el cual, desde hace tiempo, ha elaborado por sí mismo el crédito firme de estos vinos, en la región y fuera de ella.

No quise marcharme de Barcelona sin visitar el despacho de la Casa y saludar en él al simpático apoderado de ella, Sr. Llagostera, hábil timonel del negocio.

Está situado el tal despacho en uno de los barrios típicos de la Ciudad Condal: en aquel conjunto de calles cercanas al puerto que se extienden desde la derecha de la Gran Vía de la Reforma a la izquierda de las Ramblas.

La calle se llama Ancha, y debió serlo—todo es relativo—en pasados siglos; hoy día, al lado de las hermosuras urbanas de la Barcelona moderna, la tal calle Ancha, sin haber variado de dimensiones, resulta casi una callejuela.

Pero ¡qué típica y evocadora! Llena de ambiente, de color, con sus tiendecitas diminutas por donde parece pasearse la sombra del Sr. Esteve.

Entré en el despacho, en las últimas horas de la tarde de abril, y tuve la fortuna de encontrar en él al Sr. Llagostera; durante más de una hora hablamos de vinos, de la marcha general del negocio, me enseñó algunas cifras, elocuentes por demás, y que confirmaron mi optimismo respecto al porvenir de los vinos catalanes... a poco que algunos señores cosecheros quieran y se hagan cargo de que el mortal que recibe del cielo y de la tierra el regalo del tesoro que representa un buen vino, tiene el deber moral de atenderlo, no sólo con espíritu comercial, sino con alientos de sembrador de ideales.

Porque el marqués de Argentera, y los que le ayudan en el asunto, lo han comprendido así hace tiempo, es por lo que he tenido verdadero placer en hablarle al lector de este vino genuinamente catalán, con el cual, ¡coincidencia feliz!, cierro la lista de los admirables vinos de España.

EL VINO Y LA PROPAGANDA ESPAÑOLA

He terminado, lector, la misión que voluntariamente me impuse.

No estará de más haga constar aquí que es una de las que con más gusto he realizado en mis veinte años de escritor. Gracias, amigo lector, por haberme acompañado en ella hasta el final; sé que no es el pobre encanto de mi prosa el que te ha hecho llegar hasta aquí, sino la amenidad de los sitios—bodegas y viñedos—a que te he conducido.

Dos palabras, para terminar: España se ha puesto de moda en el mundo; lo milagroso del caso es que también se ha puesto de moda entre los mismos españoles.

Ya era hora. Pero es hora también de aprovechar este momento histórico y, haciendo conocer lo bueno que entre nosotros hay, desquitarnos de las infinitas paparruchas que a nuestra costa han circulado y circulan aún por el mundo. Te lo dice un individuo que lleva seis años de vivir casi continuamente fuera de España.

Y ¿hay en nuestra Patria muchas cosas que en valor propio, en riqueza, en *verdad*, superen a nuestros vinos?

—Las mujeres—dirá algún castizo.

No digo que no; pero las mujeres, salvo casos excepcionales que las leyes castigan severamente, no son artículo de exportación.

El inmenso, el realmente importantísimo patrimonio artístico de que España disfruta, herencia de varios siglos de poderío, es también cosa que puede enorgullecernos y que debe ser uno de los puntos de apoyo de la propaganda española; pero la gente, la mayoría de la gente al menos, se interesa más por una bo-

tella de buen vino—herencia también de siglos—que por un retablo catedralicio.

Aprovechemos, pues, nuestros vinos para que España, a través de ellos, sea mejor conocida de lo que ahora lo es. Empecemos por conocerlos bien nosotros mismos, apreciemos sus virtudes, que son muchas, y, cuando le ofrezcamos a uno de fuera una copa de ellos, digámosle con orgullo, pero sin jactancia:

—Mire, señor: en mi tierra se cría esto. Si por los frutos se conoce el árbol, calcule usted cómo será la tierra que esto produce.

Pero no quiero terminar estas líneas, en que no se dicen todas las excelencias que del vino español podrían decirse, sin una última aclaración.

Si con este mi trabajo logro que los lectores españoles que ya no lo sean se conviertan en aficionados inteligentes y propagandistas de nuestros vinos, me dará por muy bien pagado.

Y ahora, lector, te dejo. Voy a beberme, a tu salud, una copa de buen vino de España.

FIN

RELACIÓN DE LAS CASAS QUE FIGURAN EN EL PRESENTE LIBRO

Páginas

Marqués de Murrieta.....	120
Rioja el Montecillo.....	126
Federico Paternina.....	130
Marqués de Riscal.....	136
Bodegas Bilbaínas.....	144
Gómez Cruzado.....	150
La Rioja Alta.....	154
Sebastián Rodero.....	176
Tomás López Tello.....	181
Cruz Conde.....	193
Conde de la Cortina.....	198
Navarro Salas.....	201
Cobos Ruiz.....	203
Juan de Dios Giménez.....	208
Hijos de Rafael Reyes.....	211
Viuda de M. Ruiz Onieva.....	218
Miguel Cruz Toro.....	223
Bodega de Víbora.....	225
Miguel Lama Ubeda.....	232
González Byass.....	244
Gutiérrez Hermanos.....	250
Marqués del Mérito.....	259
Pedro Domecq.....	264
Osborne y C. ^a	271
"La Gitana".....	286
"La Guita".....	290
López Hermanos.....	304
Marqués de Argentera.....	322

INDICE

	Páginas
DEDICATORIA...	7
PRÓLOGO...	9
POR QUÉ SE ESCRIBE ESTE LIBRO...	13

PRIMERA PARTE

I.—El vino químicamente considerado.—Sus orígenes míticos e históricos.—Noé, Baco, furias griegas, bacantes romanas. ...	21
II.—El cultivo de la vid.—Su área geográfica en España.—Condiciones de ambiente físico que requiere. ...	27
III.—Fabricación de los vinos.—Cuatro tipos: tinto seco, tinto dulce, blanco seco, blanco dulce. ...	33
IV.—El vino y la literatura.—Antiguo Testamento, el Evangelio, el vino eucarístico, la Misa.—Anacreonte, Horacio, Petronio, Apuleyo.—Gonzalo de Berceo, Arcipreste de Hita, Baltasar de Alcázar.—Cervantes. ...	38
V.—Los enemigos del vino.—Mahoma.—Abstemios.—La ley seca y los Estados Unidos. ...	47
VI.—Bebedores y borrachos.—Cómo...—Cuándo...—Qué se debe beber.—Blancos y tintos. ...	63
VII.—El vino y nuestra agricultura.—Importación y exportación.—Historia general de los vinos españoles: Fenicios.—Romanos.—La Reconquista.—Siglo XIV, Felipe V y Carlos III.—La guerra de la Independencia y el jerez.—Los años de la filoseria... ..	86

SEGUNDA PARTE

I.—REGIONES VINÍCOLAS, BODEGAS Y MARCAS. ...	101
II.—Galicia: Ribera y Tostado de Monterrey. ...	105
III.—Vinos de Toro y de Zamora. ...	110

IV.— <i>Valladolid: Nava del Rey y Rueda.</i>	112
V.— <i>La Rioja.</i>	114
Marqués de Murrieta.	120
Rioja El Montecillo.	126
Federico Paternina.	130
Marqués de Riscal.	136
Bodegas Bilbainas.	144
Gómez Cruzado.	150
La Rioja Alta.	154
VI.— <i>Carriñena y Bajo Aragón.</i>	161
VII.— <i>Cuenca de Tajuño, Argando, Toledo.</i>	164
VIII.— <i>Valdepeñas.</i>	169
Sebastián Rodero.	176
Tomás López Tello.	181
IX.— <i>Montilla.</i>	187
Cruz Conde.	193
Conde de la Cortina.	198
Navarro Salas.	201
Cobos Ruiz.	203
Juan de Dios Giménez.	208
Hijos de Rafael Reyes.	211
Viuda de M. Ruiz Onieva.	218
Miguel Cruz Toro.	223
Bodega de Vibora.	225
Miguel Iama Ubeda.	232
X.— <i>Jerez.</i>	238
González Byass.	244
Gutiérrez Hermanos.	250
Marqués del Mérito.	259
Pedro Domecq.	264
Osborne y Compañía.	271
XI.— <i>Sanlúcar de Barrameda.</i>	278
"La Gitana".	286
"La Guita".	290
XII.— <i>Málaga.</i>	300
López Hermanos.	304
XIII.— <i>Condado de Niebla.</i>	313
XIV.— <i>Alicante.</i>	315
XV.— <i>"Cuarte" de Valencia.</i>	318
XVI.— <i>Cataluña.</i>	320
Marqués de Argentera.	322
EL VINO Y LA PROPAGANDA ESPAÑOLA.	327
RELACIÓN DE LAS CASAS QUE FIGURAN EN EL PRESENTE LIBRO.	329

